Der

Die vornehmsten Europäische Höf durchwanderte, und ganz neu in der Schweitz angelangte

Hof- und Mund-Koch,

Welcher

mehr als 1500 Speisen,

auf das schmackhafteste und nach der neuesten Art zuzurichten lehret.

Nebst einer kleinen

Haus-Apothecke,

und mehr als 300.

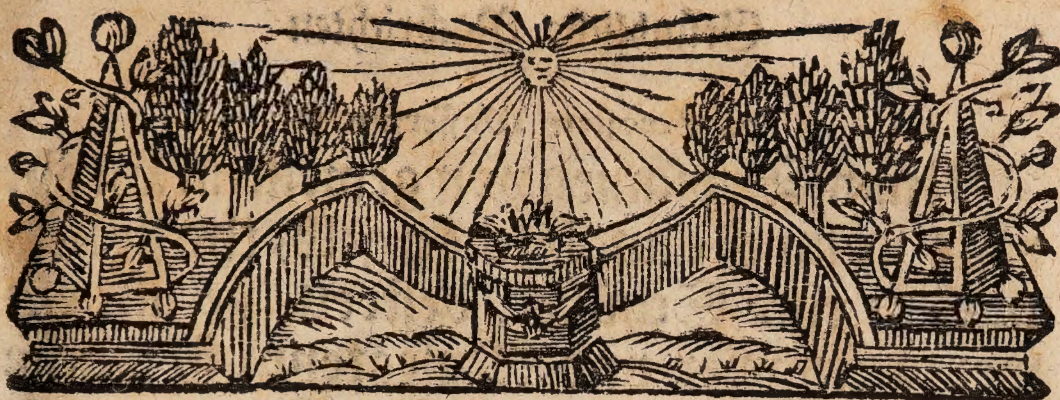
dem Frauenzimmer dienlichen sehr raren

Kunst-Stücken.

Mit nöthigen und dienlichen Registern versehen.

Zürich
Bey Johann Jacob Gutmann,
1762.





Erster Theil, von Koch- und Backwerk.

Von allerley Suppen.

1. Wassersuppe mit verrührten Ayern.

Man schneide gemein Brod, oder weiß Brod, recht dünn ein: mache Wasser siedig, so viel man nöthig hat, und salze es. Von diesem siedenden Wasser schütte man nur so viel über die Schnittlein, daß sie davon weich werden. Hernach nehme man auf 6 bis 8 Personen drey Ayer, verklopfe sie wohl mit dem übrigen Wasser und giesse es vollends über Schnittlein, thue auch ein wenig Ingwer daran, lasse es nochmals aufkochen, und schmälze es mit gerösteten Brodbrosamen, so ist die Suppe gut.

2. Geröstete Wassersuppe.

Nimm Brosamen von gemeinem Brod, röste sie im Schmalz schön gelb, thu sie hernach in eine Schüssel, bestreue sie mit ein wenig Ingwer und Muscatennuß, mache Wasser siedig, richte es darüber an, und laß es ein wenig aufkochen.

3. Augsburger Wassersuppe.

Schneide weiß Brod recht dünn ein, und mache Schmalz heiß; lege in die Schüssel, worein du sie machen willst, ein Geleg Schnittlein, salze sie ein wenig und schmälze sie. Hernach mache ein neues Geleg Schnittlein, salze und schmälze es wieder, und fahre auf diese Weise fort, bis die ganze Schüssel voll ist. Zuletzt giesse ein wenig Wasser darüber, doch so, daß man von dem Wasser nichts sieht; decke es recht wohl zu, und laß es auf einer sachten Glut ein wenig aufkochen. Es ist eine recht gute Suppe.

4. Gefüllte Wassersuppe mit Ayern.

Schneide weiß Brod zu Schnitten, bähe sie und lege sie in die Schüssel, streue ein wenig Ingwer darauf. Mache Wasser in einem Hafen oder Topf siedend, und salze es darinnen. Schütte davon über die Schnitten, daß sie nicht schwimmen. Hernach schlage so viel Ayer, jedes besonders darauf, als du Personen zu speisen hast, und

salze

salze die Ayer. Endlich mache etwas viel Schmalz heiß, und schütte es gemächlich über die Ayer, daß sie unter dem Ueberschütten backen, und gib sie auf den Tisch.

5. Aufgezogene Wassersuppe.

Man nehme entweder gewöhnliche Suppenschnittlein, oder wenn man es besser will, gebähte weisse Brodschnitten und lege sie in die Schüssel. Hernach nimmt man das dazu nöthige Wasser, legt ein klein Stück Butter, mit ein wenig Ingwer und Salz darein, läßt es miteinander sieden, und richtet es darüber an. Nach dem anrichten nimmt man Butter so groß als ein Ay, verrührt ihne mit zwey Ayern, daß er recht dünn ist, thut ein wenig Schnittlauch, Ingwer und Salz darein, und gießt ihn über die Suppe. Alsdenn stelle sie auf einen Dreyfuß oder Kohlpfanne, thue unten heisse Asche hin, und oben bedecke sie mit einem eisernen Deckel, thue Glut auf denselben, daß es zieht, laß es aber nicht zu hart werden, sondern gib es, so bald es hie und da gelblicht zu werden anfängt, auf den Tisch. Es ist recht schön und gut.

6. Allgemeine Wassersuppe durch das Schmälzen zu verbessern.

Eine gemeine Wassersuppe weißt jedermann anzurichten, und daß es dabey

auf das dünne Einschneiden, und rechte Maas im Salzen viel ankomme, ist nicht unbekannt. Doch kan man ihren Geschmack auf zerschiedene Arten ändern oder verbessern, wann man sie entweder mit Brod, oder mit klein geschnittenen Zwibeln oder mit Speck, oder mit Haber-Mehl schmälzet, und das Schmalz nicht spart.

7. Süsse Wassersuppe.

Nimm Wasser, so viel du zur Suppe nöthig hast in einen Hafen oder Topf, laß es mit zwey oder drey Stücklein Muscatenblumen, eben so viel Zimmet, und einem Stück oberer Brod-Rinden, welche zuvor auf einer Glut schön gelb geröstet worden, wohl sieden. Treib es hernach durch einen Durchschlag oder Suppenseiher, und stells wieder zum Feuer. Nehme ferner zwey Ayer, Butter so groß als ein Ay, und ein proportionirliches Stück Zucker, verrühre es recht wohl untereinander, schütte es in das obgemeldte siedende Wasser, laß es nur noch ein wenig sieden, richte es über gebähte Schnitten an, und streue ein wenig Zucker und Zimmet darauf.

8. Gebrennte Suppe.

Schneide gemeines oder weiß Brod klein gewürfelt, doch zu einer dir bekannten Schüssel nur halb so viel als man sonst ge-

gewöhnlich Suppenschnittlein nimmt. Nehme zu 6 bis 7 Personen Schmalz, so groß als ein rechtes Hůneray, in eine Pfanne, und, wenn es heiß ist, 6 Löffel voll Mehl, röste es braun, doch daß es nicht anbrennt; dämpfe auch etwas klein geschnittenen Peterling (oder Petersilien) darinn, giesse Wasser oder Fleischbrůh darein, růhre es glatt und mache es důnn, bis es genug Brůh gibt. Man kan auch nach Belieben Muscatenblůth, oder Muscaten-Nuß, Ingwer, und wenn man will, Pfeffer daran thun, läßt es noch einmal sieden, und richtet es an. Gar lange muß man sie nicht stehen lassen, sonst wird sie zu dick.

9. Gebrennte Suppe mit Ayern.

Diese macht man wie die vorhergehende, ausser daß man an statt 6 Löffel Mehl nur 4 kleine Löffel voll nimmt, und dieselbe nicht so braun röstet. Man thut ein wenig Muscatenblůth oder Muscatennuß darein, und löscht es mit Wasser oder Fleischbrůh ab. Nach dem Ablöschen nimmt man zwey Ayer in einen Hafen oder Topf, verklopft sie wohl, und růhret sie in die Brůhe. Man muß aber immer fortrůhren, so lang sie siedet. Wenn sie gesotten hat, richt man sie ůber klein geschnitten weiß Brod (oder Semmeln) an, doch muß man zusehen, daß man nicht

zu viel Brod nimmt, weil sie durchaus dünn seyn solle. Man kan auch Schnittlauch darauf streuen.

10. Habersuppe.

Nehme etwas mehr Schmalz als zu einer gebrennten Suppe, mach es heiß, und röste Habermehl schön gelb darinnen, salze es, aber ja nicht zu viel, und thue kein Gewürze daran, als etwa ein wenig Muscatennuß. Schneide nur ganz wenig weiß Brod gewürfelt und richte es darüber an.

11. Gemeine Fleischsuppe.

Wie die Brüh darzu kräfftig soll gesotten werden.

Eine gute Köchin befleißt sich sonderlich auf gute Brühen, diese aber kan man nicht haben, wann man das Fleisch nicht für allen Dingen recht auswässert, und mit siedendem Wasser zusetzt, den Schaum bey Zeiten abnimmt, und nach dem Abschaumen also gleich salzt. Dann wann man es nicht reinlich wascht und abschaumet, wird die Brühe schwarz und trübe. Wenn man es aber nach dem Abschaumen nicht gleich salzet, so bleibt das Salz bloß in der Brühe; diese bekommt hernach zu viel, und das Fleisch gar nichts davon. Solle sie recht kräftig seyn, muß man nicht zu viele Brühe machen, und so bald es abgeschaumt, etwas ganzen Ingwer und Pfeffer darein werfen. Wenn

aber

aber das Fleisch bey nahem gar ist, muß man die Brühe davon thun, und nur daran lassen, was es noch nöthig hat. Die abgegossene Brühe verwahrt man in einem saubern Topf oder Hafen zu anderem Gebrauch, wenn man die Suppe zuvor von der besten angerichtet hat.

12. Gebähte Suppe.

Schneide Semmeln, oder weiß Brod zu so dünnen Schnitten als möglich ist, bähe sie auf einem Rost schön gelb, lege sie in guter Ordnung in die Schüssel, und schütte nur so viel Brühe darüber, daß sie feucht werden. Thu ein wenig Muscatennuß oder Muscatenblüth darauf, richte die übrige Brühe vollends über die Schnitten an, streue ein wenig Schnittlauch oder Peterling darauf, und decke es wohl zu, bis du es auf den Tisch gibst.

13. Suppe mit Knöpflein und Wurzeln.

Nehme nach deinem Belieben, gelbe Rüben, Selleri, Peterling und Pastinaten, putze sie sauber, und lasse sie mit daran gegossener Fleischbrühe so lange sieden, bis die Wurzeln weich seyn. Mache mittlerweile Butter- oder Fleischknöpflein siede oder backe sie. Hernach lege, wie bey der nächst vorhergehenden Suppe gedacht worden, gebähte weisse Brodschnitten in ein Zinn, und richte die oben beschrie-

bene Brühe darüber an, lege die Knöpflein und Wurzeln darauf her, und reibe ein wenig Muscatennuß darauf so ist sie recht.

14. Suppe mit Krebsen.

Richte die Suppe über gebähte weisse Brodschnitten von guter Fleischbrüh an. Siede Krebse mit ein wenig Eßig, Wasser, Salz, Kümmel, Peterling, Jngwer und Pfeffer. Wirf sie aber erst in das Wasser, wenn es schon siedet, decke sie wohl zu, und lasse sie schnell sieden. Wilt du sie recht glänzend haben, so thue ein Stücklein Butter in das Wasser, und laß es mit sieden. Nach dem Sieden putze sie mit einem Tuch sauber ab, lege sie auf denen Schnitten im Ring herum, und vier in die Mitte, daß die Scheeren zusammen sehen, schneide etwas Peterling klein, und streue solchen samt etwas Jngwer darauf. Es macht ein gutes Ansehen auf dem Tisch.

15. Gewöhnliche Krebssuppe.

Man nimmt zu einer Suppe für 7 bis 8 Personen etwa 25 gemeine Steinkrebse, und stoßt sie lebendig, so klein als sichs thun läßt. Hierauf läßt man in einer mößingnen Pfannen einen Vierling Butter

ter zergehen, thut etwas Peterling samt den Krebsen darein, läßt es dämpfen, bis sie röthlich aber nicht hart werden, gießt gute Fleischbrühe, und etwa 3 oder 4 Eß-löffel voll Wein daran, treibts durch ein Tuch, Suppenseiher oder Durchschlag, und läßt die durchgetriebene Brühe in einem Häfelein wieder sieden. Nach diesem verklopft man das Gelbe von 2 oder 3 Ayern recht wohl, gießt die Helfte der Brühe in die Ayer und rühret rechtschaffen, schüttet die gerührte Brühe in die andere Helfte, welche sieden muß, und richtet sie über die gebähte weisse Brodschnitten an, nachdem man zuvor Ingwer und Muscatennuß in die Brühe gerieben hat. Vor dem Auftragen kan man auch geschnittenen Peterling darauf streuen.

16. Eine rare Krebssuppe.

Nehme für allen Dingen Morchen, siede sie in Salzwasser, wasche sie in frischem Wasser wohl ab, drucke sie aus. Nehme ferner junge Hüner, schneide sie nach dem putzen in vier Theile, lasse Butter in einer Kachel zergehen, thue die Morchen und junge Hüner darein, streue Muscatenblüth und Ingwer darauf, und lasse sie wohl dämpfen. Hernach schütte gute

Fleisch- oder Hünerbrüh daran, und lasse sie kochen, bis sie weich sind. Man kan auch kälberne Brieslein oder Börstlein zugleich mit kochen, und nach dem Kochen dünne Schnitten daraus schneiden. Endlich nehme 8 Edelkrebse, siede sie, scheele die Scheeren und Schwänze aus, und stosse das übrige so klein es seyn kan. Dieses dämpfe mit Peterling in Butter; mache auch ein wenig Butterknöflein dazu. Wenn dieses alles gerüstet ist, so bähe dünn geschnittne weisse Brodschnitten auf dem Rost schön gelb, und lege sie ordentlich in das Zinn. Verklopfe, wenn du 6 bis 7 Personen zu speisen hast von zwey Ayern das Gelbe, nehme ein wenig süssen Raum oder Milch und ein Stücklein Butter, laß es in der Milch zergehen, doch daß sie nicht zu heiß wird, schütte diesen in Milch zergangenen Butter an die Ayer, rühre es ein wenig, und schütte es kaum vor dem völligen Anrichten über die gebähte Schnitten, daß sie nur noch ein wenig anschlucken können. Nach diesem giesse an die gedämpfte und gestossene Krebse gute Hüner- oder Fleischbrüh, thue ein wenig Muscatblüth und Jngwer darauf, und laß es wohl an einander kochen. Alsdann treibe es durch einen Durchschlag oder Suppenseiher, thue die durch-

getrie-

getriebene Brühe wieder in einen Topf oder Hafen, lasse sie noch einen Sud thun, und richte sie über die Schnitten an. Auf der Suppe lege die Morchen, Hüner-Vierteln, geschnittene Brieslein und die ausgescheelte Krebsscheeren und Schwänze ordentlich herum, thue, wenn du wilt auch Carfiol dazu, und besäe den Rand mit klein geschnittenem Peterling. Man kan auch Krebsknöflein, welche im folgenden zu seiner Zeit beschrieben werden sollen, dazu backen und darauf legen. Diß ist eine recht gute Suppe auf eine fürnehme Tafel.

17. Krebssuppe mit Hirnschnitten und einer Henne.

Siede eine Henne, und nehme hernach auf einen Tisch von 8 Personen etwa 25 Steinkrebse, siede sie entweder zuvor ab, oder stosse sie lebendig; doch muß das mittlere Flößlein in dem Schwanz vorher ausgezogen werden. Wenn sie recht klein gestossen sind, so röste sie in zerlassenem Butter mit etwas Peterling, treibe sie entweder mit Fleischbrühe, oder mit der Brühe von der obengemeldten Henne, durch einen Durchschlag oder Suppenseiher, giesse die Brühe in ein Häfelein oder Töpfgen, thue ein wenig Muscatennuß oder Blüth, und Ingwer daran, und laß es noch ein wenig kochen. Mittlerweile mache die Hirn-

schnitten. Hierzu nehme zwey Hirne, wässere und häutle sie ab; Nehme ferner die Brosamen von einem Semmel oder weissen Brod, ein wenig Schnittlauch und Peterling, und hacke es auf dem Hackbanck samt dem Hirn so klein, daß man von dem Brod nichts mehr gewahr wird. Diß Gehackte thue in eine Schüssel, würze es mit Salz, Muscatenblüth, Ingwer und ein wenig Majoran, rühre es mit ein wenig Mutschel (oder vom Brod geriebenen Mehl) einen Löffel voll recht weiß Mehl, und 2 Ayern an, schmiere ein sauberes Tuch mit Butter, schütte das angerührte darein, binde es zu, aber nicht gar zu feste, daß es im sieden aufgehen kan, und lasse es sieden, bis du glaubst, daß es hart genug seye. Wenn der gesottene Knopff hart genug ist, nimmt man ihn heraus, legt ihn auf ein Brett, und schneidt Schnitten daraus nicht gar eines kleinen Fingers dick. Diese legt man in das Zinn, setzt die gesottene Henne darauf, und gießt die oben beschriebene Krebsbrühe daran. So ist sie fertig.

18. Gisselsuppe.

Schneide das Brod dazu recht dünn ein, und brühe sie mit Fleischbrühe ein wenig ab. Hierauf zerklopffe ein paar Ayer, thue so groß als ein halbes Ay zerlassenen Butter und Fleischbrühe zu den Ayern, giesse

giesse dieses alles auch über die Schnittlein, und laß es aufkochen. Es ist eine kräfftige Suppe.

19. Französische Suppe.

Nehme ein gutes Stück Rind- und Hammel-Fleisch, oder eine alte Henne, siede es, daß es eine gute Brühe gibt, und richte sie über gebähte Schnitten an, die zuvor ordentlich in das Zinn gelegt worden. Fülle Kraut, Köhl oder Salat-Häupter, wie wir solches zu seiner Zeit zeigen werden, und lege, nachdem du viele Personen zu speisen hast, und die Schüssel groß ist, entweder ein solches gefülltes Haupt mitten auf die Suppe, oder setze derselben etliche im Ring herum. Backe Krebs, wie es gleichfals unten an seinem Ort soll gewiesen werden, lege so wohl diese, als auch ferner Morchen (oder Morauchen) Artischochen, Spargeln, allerley Wurtzeln, kleine Pastetlein, auch junge Zwibelein, samt ihren grünen Röhrlein, und Schnittlauch, so zierlich als du kanst, hin und wieder darauf, und lasse es zusammen ein wenig aufkochen.

20. Eine grüne Erbissuppe.

Nehme Kernen von Zuckererbis, oder auch von gemeinen Erbsen, wenn sie noch grün sind, im Fall der Noth auch nur dürre Erbis, und siede sie wohl. Treibe sie

hernach mit Fleischbrüh durch einen Durch-schlag oder Suppenseiher; schneide Peter-ling und Kerbelkraut klein, dämpfs wohl im Butter, und thue es auch in die durch-getriebene Erbis. Hierauf nehme Spar-geln, schneide sie ganz gleich ab, und siede sie. Lege alsdann gebähte oder im Schmalz gelb geröstete Schnitten in ein Zinn, richte die Erbis darüber an, lege die Spargeln zierlich an den Rand herum, und bestreue die Suppen mit Muscatenblüth.

21. Eine Traubensuppe.

Nehme Traubenbeere, so viel du wilt, auf 6 bis 7 Personen eine halbe Maas Wein, Zucker und Zimmet, bis es süß ge-nug ist, laß es zusammen sieden. Schnei-de etwas Brod gewürfelt, röste es im Schmalz fein gelb, und richte die Brühe und Traubenbeere darüber an, streue Zucker darauf.

22. Choqueladesuppe.

Röste in einem Löffel voll Schmalz et-was grosse Brocken gewürfelt Brod, was es für ist, schön gelb, fange sie heraus und lege sie in ein Zinn. Nehme hierauf drey Schoppen Milch, thue ein Stück Zucker und etwas Zimmet daran, und laß es aufkochen. Verklopfe ferner das Gelbe von 4 Ayern, schütte es in die Milch, und richte es über die geröste Brocken an,

streue

streue Zimmet darauf, und setze es ein wenig auf Kohlen, so bald es aber zu kochen anfangen will, thue es hinweg, und gib es auf den Tisch.

23. Suppe für die Kranke, die das Abnehmen haben.

Nehme ein Ay, siede es ein wenig hart, und treibe es durch, entweder mit Wein, Zucker und Zimmet, oder mit Fleischbrüh, worein ein wenig Muscatenblüth gethan worden. Richte diese Brühe über eine gebähte Schnitte an, und gib dem Kranken alle Morgen eine solche Suppe zu essen. Er wird sich gewiß wohl dabey befinden, wie dann diese Kuchenarzney von einem angesehenen und erfahrenen Arzt einem alten Mann angerathen worden, und ihre Probe redlich gehalten hat.

24. Vergüldte Suppe mit Milch oder Wein.

Schneide weiß Brod zu ganz dünnen Schnitten, kehre den Rand derselben in Rosenwasser um; verklopfe hierauf Ayer, kehre die Schnitten darinn um, lasse sie liegen, bis sie die Ayer an sich geschluckt haben. Alsdann backe sie im Schmalz schön gelb, und lege sie nach dem Backen auf ein sauber Tuch, daß es das Schmalz von den Schnitten an sich zieht, und die Schnitten zugleich warm bleiben.

Wilt du die Brühe daran mit Milch machen, so nehme Milch oder süssen Raum

so viel du nöthig hast, siede sie mit genugsamen Zucker, Zimmet und Rosenwasser, verklopfe zuletzt, das Gelbe von 1 oder 2 Ayern darein, richte es über die gebackene Schnitten an, und setze es auf ein gelindes Kohlfeuer, thue es aber, so bald es zu kochen anfängt, wieder hinweg, so ist sie fertig.

Wilst du die Brühe ohne Milch haben, so nehme etwas Mandel, feuchte sie mit Rosenwasser an, und stosse sie auf diese Weise recht klein, daß sie nicht ölicht werden. Thue Zucker, Zimmet, Rosinlein, Civeben, Wein und Rosenwasser, so viel nöthig ist, auch etwas weniges Saffran darein, lasse es sieden, und richt es über die Schnitten an. Es ist recht gut für einen süssen Mund.

25. Suppe von Hünerbeinern.

Siede eine gute Henne, hacke das Fleisch davon recht wohl, nehme es samt den Beinern in einen Mörser, stosse alles so klein als möglich ist, und nehme eine gebähte weisse Brodschnitte dazu. Dieses alles thue in einen Topf oder Hafen, giesse eine Maas gute Hüner- oder Fleischbrühe daran, laß es ein wenig sieden, und treib es hernach durch ein Suppenseiher. Setze die durchgetriebene Brühe noch einmal zum Feuer, thue ein Stück Butter, ein

ein wenig Muscatenblüth und Cardemomen daran, laß es noch ein wenig kochen, und richt es über gebähte Schnitten an. Es ist eine rechte Krafftsuppe.

26. Biersuppe.

Bähe weisse Brodschnitten schön gelb auf dem Rost, oder backe sie in dem Schmalz, und lege sie in ein Zinn. Mache Bier, mit Zucker und etwas Butter siedig, verklopfe ein oder zwey Ayer, und verrühre sie mit dem Bier. Laß es hernach noch ein wenig sieden, und richte es über die obige Schnitten an. Wer will, kan auch ein wenig Zimmet darein thun. Es ist recht gut.

27. Karpfensuppe.

Nehme einen halbpfündigen oder noch grössern Karpfen aus, und wasche ihn recht sauber, schneide die Lappenstücke gantz hinweg; mache einen Teig, wie zu denen Fleischknöpflein, davon unten an seinem Ort gehandelt wird; gib diesem Teig in der Länge und Dicke die Form, wie der Fisch vor Abschneidung der Lappen gewesen ist; lege den Karpfen auf den also geformten Teig, doch so, daß vornen der Kopf und hinten der Schwanz über den Teig hinaus geht, und der Ruck-Grad des Fisches gerad über sich steht, und drucke ihn wohl auf den Teig hin. Mache hernach mit einem Messer in

den Teig, welcher die untere Helfte des Fisches ausmacht, halbrunde Schnittlein, daß sie wie Schuppen aussehen. Nehme Krebsscheeren, stecke sie an des Fisches Hals herum, daß sie einen rothen Ring ausmachen. Die unterste Scheeren kanst du in den Teig stecken, doch so, daß die Spizen über sich sehen; die Scheeren aber, welche weiter an den Hals hinauf kommen, durch einen in den Fischhals gemachten kleinen Schnitt fest machen, und alles zusammen in einen nicht gar heissen Backofen stellen und backen lassen. Wer will, kan Fisch und Teig auch in die Krümme legen, daß er ganz krumm gebacken wird. Den Rand an der Schüssel zu zieren, schneide so viel Oblaten-Stücklein, als du zu Bedeckung des Schüsselrandes nöthig hast, und zwar nur so breit als der Rand an der Schüssel ist, bestreiche sie Messerrücken dick mit dem oben beschriebenen Teig, lege abgesottene Krebse darauf, drucke sie ein wenig in den Teig hinein und lasse sie auch in dem Ofen backen. Wann sie aus dem Ofen kommen, bestreiche die Krebse mit Butter, daß sie schön glänzen. Wenn du nun alle bisher angezeigte Zugehörde fertig hast, so lege schön gelb gebähte weisse Brodschnitten ordentlich in das Zinn, verklopfe das Gelbe von zwey Ayern, giesse ein wenig

nig Fleischbrühe daran und rühre es wieder wohl; hernach schütte diese gerührte Ayer in die ganze siedende Fleischbrühe, die du zur Suppe nöthig hast, rühre sie ein paar mahl um, und richte sie über die Schnitten an, auf welchen man allerley Wurzeln herum legen kan. Wenn die Suppe ganz angerichtet ist, legt man den gebackenen Fisch in die Mitten, und die Oblatenstücke, auf den Rand der Schüssel herum, und trägt es also auf.

28. Durchgetriebene Erbissuppe.

Koche die Erbis dick ein, treibe sie durch mit Fleischbrühe, und thue Muscatenblüth darein. Hierauf schneide ein altbackenes weiß Brod zu dünnen Schnitten, verklopfte Ayer, so viel du nöthig hast; kehre die Schnitten darinn um, und backe sie im Schmalz schön gelb, lege diese gebackene Schnitten in ein Zinn, und giesse die Brühe darüber. Auf diese Weise hast du eine gute Suppe.

29. Milchsuppe mit Zucker und Mandeln.

Lege wohlgebähte weisse Brodschnitten in ein Zinn, stosse eine Hand=voll Mandel so klein als möglich ist, nehme hernach Milch, so viel du zur Suppe nöthig hast, thue die Mandeln darein, und lasse sie sieden. Mittlerweile nehme das Gelbe von einem Ay, ein wenig Zucker, Rosenwasser

und kalte Milch, rühre es rechtschaffen untereinander, giesse es in die siedende Milch, laß es einen kleinen Wall thun, und richte es über die gebähte Schnitten an.

30. Milchsuppe mit Laurusblätter.

Schneide ein Weißbrod zu so dünnen Schnitten, als möglich ist, und streue, wen̄ du willt, auch ein wenig Zucker darauf. Lege ein Stücklein Zucker in eine halbe Maas Milch, thue ein paar Laurusblätter dazu, lasse sie sieden, thue nach dem Sieden die Laurusblätter wieder heraus, und richte die Milch über die weisse Brod-Schnitten an. Es hat einen Geschmack wie Mandeln.

31. Weinsuppe ohne Ayer.

Man nehme einen halben Vierling Mandel, lege sie in das heisse Wasser, daß man sie scheelen kan, und stosse sie nach dem Scheelen, so klein als möglich ist, damit sie nicht ölicht werden, kan man sie mit Wasser ein wenig anfeuchten. Diese gestossene Mandel treibe durch mit Wein, hernach giesse frische Hüner- oder Fleischbrühe, die nicht gar zu fett noch zu heiß ist, daran, nehme auch ein wenig nicht allzuheisses Wasser dazu, thue ein wenig Ingwer und Muscatenblüth daran, und laß alles sieden, aber nicht lang. Nach dem Sieden richte es über gebähte Schnitten an.

32. Weinsuppe mit Ayern.

Nehme einen Schoppen oder Quart Wein, das Gelbe von zwey Ayern, etwas Saffran und Muscatenblüth, und ein Stück Zucker. Verklopfe dieses alles wohl, laß es hernach aufsieden, und richts über dünn geschnitten Weißbrod an. Je besser der Wein ist, je weniger braucht man Zucker. Wer aber auch bey schlechtem Wein Zucker sparen will, der nehme die Helfte Wasser dazu. Dann das Wasser nimmt dem Wein die Säure.

33. Potage oder Suppe von allerhand Fleisch und Garten-Gewächsen.

Nehme nach eigenem Belieben, Rindfleisch, Hammelfleisch, Kalbfleisch, Schweinenfleisch, oder eine alte Henne, die man in vier Theile schneiden kan; wasche es wohl, und giesse Wasser oder Fleischbrühe daran. Weñ es nach dem ersten Sud abgeschaumt ist, lege allerley Gartengewächse, Kerbelkraut, edle Sauerampfer, junge gelbe Rüblein, Spinat, Lattich, grüne Erbis, Spargeln und Hopfen darein, und laß es mit dem Fleisch auskochen. Thue auch ganz Gewürz, ganzen Pfeffer, Ingwer, und Muscatenblüth darein. Nach diesem rüste gebähte Schnitten in eine Schüssel und giesse von der Brühe so viel darüber, als nöthig ist; lege in die Mitten das Fleisch,

und neben herum die Gartengewächse, in einer so guten Ordnung und Abwechselung, als du kanst. Sie ist recht gut.

34. Suppe von Kalbfleisch und Spargeln.

Nehme von einem Kalb die Keule, den halben Bauch, oder die Brust, salze und siede es mit Wasser oder Fleischbrühe, und schaume es wohl ab. Schneide hernach von einer Anzahl Spargeln die Köpfe ab, und koche sie auch mit dem Fleisch. Die gute Stengel von den Spargeln nehme besonders, thue Peterling und Lattich dazu, und koche sie mit der Kalbsbrühe in einem andern Geschirr. Stosse dieses letztere, wenn es gekocht ist, in einem Mörser, und laß es durch ein Haarsieb gehen; lege in diese durchgetriebene Brühe das Fleisch, thue Muscatenblüth, Pfeffer, und Ingwer daran, und laß es noch einmal aufkochen. Belege indessen eine Schüssel mit gebähten weissen Brodschnitten, lege das Fleisch darauf, giesse die Brühe darüber, und lege die Spargelnköpfe auf dem Rand der Schüssel umher. Auf gleiche Weise kan man es mit Hammelfleisch, Gänsen oder Hünern machen.

35. Suppen von Selleri.

Nehme nach Gefallen Hüner oder Kalbfleisch, giesse, wenn es recht sauber geputzt ist, Brühe daran, und lasse es kochen. Nach diesem

diesem schneide aus wohlgeputztem Selleri ziemlich viele Fingerslange und eben so dicke Stücklein, lege sie zu dem Fleisch, und lasse sie mit sieden. Mache ferner etwas Mehl im Butter ein wenig gelb, giesse ein wenig Brühe daran, damit du es dünn rühren kanst, und schütte sie hernach auch an das obige Fleisch. Endlich nehme ein fleischichtes Stück Rindfleisch, schneide Handgrosse Schnitten daraus, so dünn als es möglich ist, und klopfe diese Schnitten wohl mit einem Wellholtze. Schneide einen halben Vierling Speck klein gewürfelt, thue ihn in eine Pfanne, und eine weisse Brodrinde dazu, lege das Fleisch darüber her, und lasse es schön braun braten. Wenn das Fleisch fast gar gebraten ist, giesse in den Speck ein wenig von der Brühe des mit Selleri gesottenen Fleisches, thue Peterling, Muscatenblumen, und Thimian darein, und laß es wieder aufkochen. Alsdann lege die Fleischschnitten heraus, treibe die Brühe durch ein Suppenseiher, und laß es noch einen Wall thun. Endlich nehme gebähte weisse Brodschnitten in ein Zinn, lege auf dieselbe die gebratene Fleischschnitten, richte die durchgetriebene Brühe darüber an, giesse von der Brühe des gesottenen Fleisches so viel dazu, als die Suppe erfordert, lege auch

das gesottene Fleisch darauf, und belege den Rand der Schüssel mit dem gesottenen Selleri. Alsdann ist sie zum Auftragen fertig.

36. Suppe von Artischochen.

Putze die Artischochen sauber, und siede sie im Wasser ab; hernach giesse frisches Wasser daran, und thue vollends alles daran, daß nur der Kås und was ausserordentlich zart ist, daran bleibt. Nehme hierauf etliche kålberne Prießlein oder Bőrstlein, schneide sie in Stůcke, lege sie, samt denen Artischochen, in heissen Butter, thue Muscatenblumen, Pfeffer und Salz daran, und lasse sie dåmpfen. Nach dem dåmpfen giesse gute Hůner- oder Fliesch brůhe daran, und alles miteinander kochen. Ferner schneide Weißbrod ohne Rinde zu Schnitten, lege sie in eine Schůssel, giesse etwas gute Brůh darauf, und laß es auf einer kleinen Glut ein wenig aufkochen. Endlich richte die Prießlein und Artischochen darůber an, und giesse von der Brůhe, worinn sie gekocht worden, vollends dazu, bis es genug ist.

37. Suppe mit Hůnern und Kopflattich.

Wenn die Henne gehőriger massen geputzt und gesåubert ist, so schrenke die Flůgel und Fůsse, wie gewőhnlich, und binde den Hals zurůck, daß der Kopf über sich sieht.

sieht. Hacke ein Stück Kalbfleisch und Ochsenmark recht klein, thue Muscatenblumen, Pfeffer und Salz darein, mache es wohl untereinander und fülle es in die Henne. Die gefüllte Henne lege in einen Hafen oder kleinen Kessel, giesse Brühe oder heiß Wasser daran, und damit die Brühe desto kräftiger werde, lege ein Stück Kalbfleisch dazu. Nehme ferner nachdem du viele Personen zu speisen hast, zwey, drey, bis vier Lattichköpfe, schneide jeden Kopf mitten entzwey, lege ihn zu der Henne, und laß ihn ein wenig mit kochen. Endlich belege den Boden der Schüssel mit gebähten weissen Brodschnitten, lege die Henne darauf, und den Lattich um die Henne ringsherum, und giesse von obgemeldter Brühe, so viel nöthig, daran. So ist es recht.

38. Suppe von wilden Enten und Winter- oder blauen Köhl.

Nehme gebratene wilde Enten, giesse Fleischbrühe darauf, und lasse es damit kochen. Schneide hernach den Köhl in Stücken, brühe ihn ab, lege ihn in ein kaltes Wasser, drücke ihn wohl aus, und thue ihn zu den Enten hinein; lege ein Stück durchgewachsenen Speck vom Bauche dazu, thue etwas Saltz, Pfeffer, und ein wenig braun Mehl daran, und laß es mit kochen.

Wenn

Wenn alles ganz gekocht ist, so belege die Schüssel mit weissen Brodschnitten, giesse von der Brühe darauf, und laß es aufkochen. Endlich lege die Enten darauf, und den Köhl um den Rand her, auch etwas von dem durchgewachsenen Speck. Giesse vollends Brühe darauf, bis es genug ist; alsdann ist sie fertig.

39. Auf was Art eine Olapotri dazu zu verfertigen.

Nehme beliebiges Fleisch, Hüner, Tauben, welsche Hüner, Enten, Rebhüner, Rindfleisch, Schaaffleisch, Schweinsohren, Schweinsfüsse, oder was man sonsten will; koche solches, nachdem es alt ist, bis es fertig und mürbe wird. Wenn es fast ganz gekocht ist, so nehme Gartengewächse, gelbe Rüben, Kopflattich, Köhl, Selleri, Pastinaten, grüne Erbis, salze alles wohl, und koche es absonderlich mit Fleischbrühe in einem Hafen. Ist alles gekocht, so nehme eine grosse Schlüssel, belege sie mit weissen Brodschnitten, und richte alles in einer geschickten Ordnung an. Mit dem Gartengewächse belege den Rand der Schüssel.

40. Potage von einem Kalbskopf mit Mandelbrüh.

Nehme einen ohnabgezogenen Kalbskopf mit Haut und Haar, brühe ihn mit siedendem Wasser, daß du die Haare ganz sauber abschaben kanst; alsdann ziehe das

Fell von dem Kopf herunter, doch so, daß es aller Orten ganz und unversehrt bleibt. Nehme hernach genugsames Kalbfleisch und Ochsenmark, hacke es ganz klein, thue Majoran, Thimian, Muscatenblumen, Pfeffer und Salz, auch ein wenig Petersilien und Nägelein darunter, und rühre es wohl untereinander. Dieses alles fülle in das Fell, nähe das Maul zu, und drücke es, wenn es gefüllt ist zurechte. Putze ferner die Füsse und die Zunge von dem Kalb, mache sie in gekochtem Wasser steiff, und putze es vollends recht reinlich. Endlich giesse Brüh darüber, lasse es kochen, schäume es ab, thue Salz darein, und lasse es zusammen fertig kochen. Mittlerweile scheele Mandeln, stosse sie im Mörser, thue sie in einen steinernen Topf oder Hafen; weiche weisse Brodbrosamen in Milch, thue sie auch dazu, und etwas grünen Peterling, giesse von der Brüh, in welcher der Kalbskopf kocht, daran, und lasse es zusammen aufkochen, und treibe es durch ein Haartuch. Wenn dieses geschehen ist, so lege den gekochten Kalbskopf in ein Zinn, schneide ihn creutzweis auf, zerschneide die Zunge und Füsse in Stücke, belege das Zinn vollends damit, und giesse die Mandelbrühe darüber her.

41. Potage oder Suppe von Schnecken.

Siede eine Anzahl Schnecken gemächlich in Wasser mit Asche, nehme sie heraus, und thue die Schwänze und schwarze Haut, welche um die Schnecken her ist, davon, die weisse aber schneide auf, damit der Schleim sauber heraus komme. Nach dem Putzen reibe sie drey bis viermal mit Salz, und wasche sie wieder mit warmen Wasser ab. Hierauf sezt man sie zum Feuer, kocht sie 24 Stunden lang, giesset hernach das Wasser davon, und läßt sie kalt werden. Endlich macht man einen Teig von geriebenen Semmel mit ein wenig Muscatenblumen und Butter, thut in die Schneckenschaalen zu erst ein wenig Teig, hernach einen Schnecken, und auf denselben wieder ein wenig Teig, und fähret auf diese Weise fort. Zuletzt kocht man es wieder in guter Fleischbrühe, und trägt es auf. Solte ungefehr die Brühe zu dünne seyn, so thut man etwas von dem obigem Teig darein, daß sie dicklichter wird. Man kan an statt der Schnecken auch Stücklein von Kalbslungen in Schneckenschaalen einmachen, und auf obige Weise kochen.

42. Suppe von Erbsen mit Selleri und verlohrnen Ayern.

Nehme, nach Belieben und nach der Jahreszeit, grüne oder dürre Erbsen, und lasse

lasse sie gar kochen. Treibe nach dem Kochen die dürre alle, wenn du aber grüne genommen hast, nur die Helfte davon mit Fleischbrühe durch einen Durchschlag, und thue Butter dazu. Säubere hierauf den Selleri, und schneid ihn in Stücke, giesse von den durchgetriebenen Erbsen darauf, und lasse es miteinander kochen, bis auch der Selleri fertig ist. Mache auch verlohrne Ayer, wie wir unten zeigen werden. Lege gebähte weisse Brodschnitten in eine Schüssel, giesse die Erbsen darauf, und belege sie umher mit Selleri und verlohrnen Ayern. Will man Spargeln und junge Hopfen dazu thun, wird sichs auch nicht übel schicken.

43. Suppe von Brunellen.

Schneide die Brunellen klein, vermische sie mit Zimmet und Rosienlein, nimm ein Quart oder einen Schoppen Wein und ein Maas Wasser, koche sie darinn, bis es genug ist. Nimm hierauf dünn geschnittene weisse Brodschnitten, röste sie im Butter schön braun, lege sie in die Schüssel, giesse das obige darüber, und bestreue es mit Zucker und Zimmet.

44 Kirschensuppe.

Nehme Kirschen, nachdem du viele Suppen nöthig hast, giesse nach der Menge der Kirschen drey Theile Wasser und

zwey Theile Wein daran, thue etwas Citronenschaalen, Pomeranzenwasser und ganzen Zimmet dazu, aber durchaus nichts fettes, weder Butter noch Schmalz, lasse alles zusammen eine Stunde kochen, giesse es über geröstete weisse Brodschnitten, und trage es nach Belieben warm oder kalt auf.

45. Andere Art von Kirschensuppen.

Nehme Weichseln, siede sie wohl, daß die Steine alle davon gehen, treibe sie durch, thue Wein, Zucker, Zimmet und Nägelein darein, nach Gutbefinden, und lasse alles über einem Kohlfeuer warm werden, aber nicht sieden. Wenn es gar zu dünn werden will, thue ein wenig Mutschelmehl darein, und richte es über gebähte oder in Schmalz gebackene weisse Brodschnitten an.

46. Suppe von Mandeln.

Nehme Mandeln, nachdem du viele Personen zu speisen hast, scheele sie, und stosse sie mit Rosenwasser klein, setze sie mit genugsamer Milch zum Feuer, rühre sie fleißig um, bis es zum Kochen kommt. Verklopfe hernach das Gelbe von vier Ayern, schütte es auch darein, und treibe alles durch einen Durchschlag oder Haartuch. Bähe weisse Brodschnitten, oder backe sie im Schmalz, und giesse das Ge-

Gekochte darüber. Oben streue Zucker, Zimmet und in halb Wasser und Wein gekochte kleine Rosinlein darauf, und gib sie auf den Tisch.

47. Suppe von Milch mit Macronen und Bisquit.

Lege Bisquitschnitten in ein Zinn. Lasse Milch, so viel du nöthig hast, aufkochen, thue Macronen, etwas Butter, Muscatenblumen und Zucker daran, lasse alles miteinander kochen, und giesse es zusammen über die Bisquit.

48. Milchsuppe mit Zwibeln und verlohrnen Ayern.

Nehme Milch nach Nothdurft, lasse sie aufkochen, scheele ein paar Zwibel, schneide sie zu runden Scheiben, lasse sie in Butter wohl dämpfen, thue sie in die Milch, und lasse sie mit kochen. Mache ferner verlohrne Ayer, welche in folgendem beschrieben werden. Schneide weisse Brodschnitten, belege die Schüssel damit, thue vor dem Anrichten etwas Salz in die Milch, giesse sie über die Schnitten, lasse sie auf Kohlen noch einmal recht warm werden, und belege den Rand mit den verlohrnen Ayern.

49. Citronensuppe.

Nehme eine Citrone, durchschneide ringsherum die gelbe Schaale in die Länge, als wenn du Schnitze daraus machen woltest, doch so, daß die Citrone ganz bleibt,

bestecke die Schnitte mit Zimmet und Mandeln, giesse einen Schoppen Wasser und eben so viel Wein daran, thue geriebenen weisses Brod, Butter, Zucker und Cardemomen, auch etwas kleine Rosinlein dazu, und lasse es ein wenig kochen. Richte die Brühe über im Schmalz gebackne weisse Brodschnitten an, und lege die Citrone in die Mitte.

50. Andere Art von Citronensuppen.

Scheele eine Citrone bis auf das Mark ganz ab, koche die Schaale so lange, bis das Weisse davon kan abgenommen werden; hernach schneide das Gelbe in kleine Striemen, und thue Wein, Zucker kleine Rosienlein und Muscatenblumen dazu. Schneide hierauf weisses Brod in Würfel und röste solche in Butter, giesse alles obige darüber, schneide die abgescheelte Citronen in Scheiben und lege sie in die Suppe.

51. Anissuppe.

Nehme einen Schoppenhafen fülle ihn mit halb Wasser und Wein, thue so viel Anis darein, als man zwischen die Finger fassen kan, und laß es eine halbe Stunde sieden, bis der Wein den Geschmack vom Anis bekommt. Nehme hierauf einen Löffel voll weisses Stärkmehl, giesse Wein darauf und rühre es wohl mit

einander an. Alsdann giesse es auch in den Topf, lasse es ein wenig sieden, thue ein wenig Zucker und Butter dazu, und richte es an. Man darf nicht erschrecken, wenn diese Suppe aussiehet, wie Froschlaich, dann diß ist ihre Art.

52. Kümmelsuppe.

Nehme eine kleine Hand voll Kümmel, zerknirsche ihn ein wenig, und thue ihn in einen schöppigten Hafen mit halb Wasser und Wein. Wenn es eine halbe Viertelstunde gesotten hat, nehme den Kümmel heraus, und presse ihn durch ein Tuch, thue den ausgepreßten Saft wieder in die Brühe und eine Hand voll Zucker dazu, wie nicht weniger das verrührte Gelbe von 3 oder 4 Ayern, oder 3 oder 4 Löffel voll süssen Raum, laß es noch einmal aufkochen, und richte es über gebähte weisse Brodschnitten an.

53. Suppe von Hüner- und Markbeinern mit Kalbsknochen.

Hacke die ganze Henne mit Fleisch und Bein, auch ein paar Pfund gute Markbeiner von einem Rind ganz klein; nach dem Hacken stosse sie in einem Mörser noch kleiner; thue alles in einen Hafen, lege ein gut Stück wohl geröstet Brod und gute Kalbsknochen von dem hintern Knopf oder Schlegel, oder von dem vordern Bug dazu, würze es mit Muscatenblumen,

Cardemomen und Ingwer, giesse genugsame Hünerbrühe daran, und laß es sieden. Wenn es genug gesotten hat, treibe das Gebackte durch einen Durchschlag, lege ein Stück Butter darein, laß es wieder aufkochen, und richt es über gebähte weisse Brodschnitten an, die Kalbsknochen aber lege ganz in die Suppe, und trage sie auf.

54. Trockne Erbissuppe.

Koche die Erbsen im Wasser, bis sie weich seyn, treibe sie mit Fleischbrüh durch einen Durchschlag; Mache ein Stück Schmalz heiß, röste einen kleinen Löffel voll Mehl schön gelb darinnen, und dämpfe ein wenig Peterling zugleich mit; rühre dieses in die durchgetriebene Erbsen, thue Muscatennuß und viel Ingwer daran, mache aber ja die Erbsen nicht zu dünn, und richte sie an. Nehme hierauf ein paar abgesottene dürre Bratwürste, schneide sie theils zu dünnen Scheiben, theils zu länglichten Stücken, und belege die Erbsen, nach Gutbefinden, recht zierlich damit, und schmälze sie oben mit heissem Schmalz. Wilst du an statt der dürren, frische Bratwürste nehmen, so brate sie in Butter, schneide und lege sie, wie erst gedacht worden, und giesse den heissen Butter über die Erbsen her.

55. Noch eine Krebssuppe.

Nehme eine Anzahl gesottene Krebse, stosse sie so klein als möglich ist, dämpfe sie mit Peterling im Butter, und treibe sie, wie oben schon gemeldet worden, mit Fleischbrühe durch einen Durchschlag. Nehme hierauf ein Kalbsnetz, schneide halb Viertel lange und eben so breite Stücklein daraus, mache von Bratwurstfülle Fingers lange Wergeln, lege allemal einen Wergel auf ein geschnittenes Stück vom Netz, überwickle es, binde es unten und oben zu, wie eine Bratwurst, und brate sie im Butter. Mache ferner grüne Knöpflein von Spinat, und gefüllte Lerchen fertig, wie wir zu seiner Zeit zeigen werden, und lege gebähte weisse Brodschnitten in ein Zinn, richte die Krebsbrühe darüber an, und belege sie mit den erst beschriebenen Würstlein, Lerchen und Knöpflein, so zierlich als du kanst.

56. Bratwurstsuppe.

Laß ein gebähtes Brod in einer guten Fleischbrühe sieden, und treibe es, wenn es weich ist, durch, würze die Brühe mit Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüth, thue ein Stück Butter darein, laß es noch ein wenige aufsieden. Mittlerweile brate Bratwürste, so viel du nöthig hast, schneide sie in Scheiben, lege sie auf die gebähte Schnit-

ten, richte die gesottene Brühe darüber an, und streue Muscatenblüth darauf.

57. Reißsuppe.

Auf einen Tisch von 7 Personen nehme ein halbes Pfund wohl verlesenes Reiß, wasche es, und setze es mit heissem Wasser und einem kleinen Stücklein Butter, welches etwa so groß als eine welsche Nuß seyn mag, zum Feuer, und laß es ganz dick kochen. Nehme hierauf ein gutes Stück Butter und rühre es wohl in die Reißgerste. Wenn man nichts mehr von dem Butter sieht, so mache es mit Fleisch- oder Hünerbrühe dünn, thue Muscatenblumen, und wenn die Brühe nicht genug gesalzen seyn sollte, auch ein wenig Salz daran, laß es noch ein wenig kochen, richte es hernach an, und streue oben darauf ein wenig Muscatennuß. Wer will, kan sie auch über eine gefüllte oder ungefüllte gesottene Henne, über einen Rindslappen, oder ein ander Stück gut Rindfleisch, oder auch über eine gefüllte Kalbsbrust, oder Lappen anrichten.

58. Sauerampfersuppe.

Koche edle Sauerampfer, so viel du willst, in frischer Fleischbrühe, giesse nach dem Kochen die Brühe durch einen Suppenseiher oder Durchschlag, rühre in die durchgeloffene Brühe das Gelbe von 3 oder

oder 4 Ayern, doch so, daß sie nicht gerinnen, würze die Brühe mit Ingwer und Muscatennuß oder Blüth, und richte sie siedend über gebähte weisse Brodschnitten an. Oben darauf lege die gekochte Sauerampfer. So ist die Suppe fertig.

59. Rechte französische Suppe.

Nehme allerhand gutes Fleisch, junge Hahnen, Tauben, Karpfenzungen, Hechtlebern und andere gute Sachen, nach Belieben, thue alles zusammen in einen Topf, und klein geschnittenen Speck, auch beliebige Kuchenkräuter, Lauch, Peterling, Schnittlauch, Pastinaten, gelbe Rüben, grüne Erbsen, Spargeln und dergleichen dazu, koche alles miteinander, und richte die Brühe über im Schmalz geröstete weisse Brodschnitten an, das übrige alles aber lege darauf her.

60. Andere Art derselben.

Mache Wasser in einem Topf siedend, salze es, reibe ein Stück Semmel oder Weißbrod darein, hacke recht viel Sauerampfer, Peterling und Portulac, thue alles in das Wasser, und laß es eine gute Weile kochen, würze es mit Pfeffer, und thue nach Gutdünken frischen Butter dazu, laß es noch einmal aufkochen, und richte es zusammen über gebähte weisse Brodschnitten an.

61. Französische Suppe von Tauben.

Nehme junge Tauben und andere Vögel, zerschneide sie, thue Kalb- und Hammelfleisch, Speck, kleine Würstlein und andere gute Sachen, grüne Erbsen, Spargeln, jungen Köhl, Morchen und andere gute Suppenkräuter, und was sich zum sieden schickt, dazu. Wenn alles genug gesotten hat, richtet mans über gebähte weisse Brodschnitten an, verklopfft auch etliche Ayer mit der Brühe, gießt sie auch darüber, und füllet das Zinn vollends mit der Brühe, bis es genug ist; die Vögel und übrige Dinge legt man oben darauf.

62. Petersiliensuppe.

Schneide Weißbrod in Würfel, und röste es im Butter. Nehme hierauf ziemlich viel Petersilienwurzeln, säubere sie, und zerschneide sie auch in Würfel, giesse Wasser an die Wurzeln, lasse sie darinnen kochen, thue Butter, Muscatenblüth, Pfeffer, Salz und kleine Rosinlein daran, laß es noch einmal untereinander aufkochen, und richte es über das oben gemeldete Weißbrod an.

63. Dicke Petersiliensuppe.

Nehme eine gute Hand voll Petersilien, hacke sie klein, giesse eine halbe Maaß Wasser daran, und laß es sieden; thue auch

ein gut Stück Butter und Salz dazu. Nach diesem schneide Roggenbrod recht dünn ein, richte die Peterlingbrühe darüber an, und laß es auf einer gelinden Gluth aufkochen. Endlich schlage so viel Ayer, als du Personen zu speisen hast, ein jedes ganz, und ohne daß eines das andere berührt, in eine Pfanne mit siedendem Wasser, daß wie sie gebacken werden, und belege die Suppe damit.

64. Suppe von Habergrütz.

Nehme auf eine Person eine Handvoll Habergrütze, setze es mit einem kleinen Stücklein Butter im Wasser zu, und lasse es ziemlich dick einkochen. Wenn es dick genug gekocht ist, rühre ein gutes Stück Butter darein, giesse so viel Fleischbrühe daran, als nöthig ist, salze es vollends genug, thue Muscatenblüth daran, verklopfe das Gelbe von einem Ay, und thue es bloß vor dem Anrichten auch darein. Alsdann richte es an wie sonst eine Gerste. Es ist hauptsächlich ein Essen für Schwindsichtige.

65. Ayergerste.

Nehme ein gut Stück Butter, einen Löffel voll Semmel- oder Mutschelmehl, und drey Ayer in ein Pfännlein, rühre es rechtschaffen untereinander an. Wenn es gerühret ist, giesse nach und nach laue

Fleischbrühe daran, bis es genug ist, und rühre alles schön gleich und glatt und würze es mit Muscatenblüth. Endlich setze das Angerührte über das Feuer und rühre es immerfort, bis es im Kochen anfangt kraus zu werden. Alsdann richte es an, und reibe etwas Muscatennuß darauf.

66. Ulmer Gersten zu kochen, daß sie fein weiß wird.

Nehme auf eine Person eine starke Hand voll Gersten, wasche sie in frischem Wasser, und lasse das Wasser wohl ablauffen. Giesse an 7 bis 8 Hände voll einen Eßlöffel mit Weineßig, und rühre es wohl untereinander, daß alle Gerstenkörnlein davon angefeuchtet werden; thue etwas weniges Butter, und auf zwey Personen einen Schoppen Wasser daran, rühre es wohl untereinander, und lasse sie zugleich dick einkochen, gib aber genaue Achtung, daß sie nicht überlaufft. Nach genugsamen Einkochen thue ein gut Stück Butter und ein wenig Muscatenblüth daran, und rühre es, bis die Gerste schleimt. Alsdann mache sie mit Fleisch- oder Hünerbrüh dünn, laß es noch ein wenig kochen, richte es hernach an, und reibe etwas Muscatennuß darauf.

67. Gemeine Gersten zu kochen, daß sie auch weiß wird.

Nehme auf eine Person eine Hand voll Gersten, netze diese, wenn sie verlesen und gewaschen ist, mit ein paar Eßlöffel voll Weineßig an; setze sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und lasse sie recht dick einkochen, doch daß sie nicht anbrennt. Nach diesem rühre ein gut Stück Butter so lange darein, bis sie anfängt zu schleimen; giesse gute Hüner- oder Fleischbrühe daran, und salze sie vollends genug, wenn der Brühe noch etwas abgehet. Man kan auch Selleriwurzeln drein schneiden, oder dürre Bratwürste und geräuchert Fleisch mit kochen, u. alsdann etwas Pfeffer darauf streuen. Sonsten aber läßt man sie nur mit dem Butter wohl aufkochen, richtet sie an, thut etwas Muscatenblüth darauf. Viele lassen sich über Tisch etwas Weineßig dazu geben, und giessen ihn auf dem Teller unter die Gerste. Es bringt Lust zum Essen.

68. Hirsensuppe.

Zu 8 Personen nehme einen Schoppen oder Quart Hirsen, giesse siedendes Wasser daran, und rühre ihn mit einem Kochlöffel recht wohl. Nachdem rühren giesse das Wasser davon, und schütte anderes siedendes Wasser daran, rühre ihn wieder, giesse das Wasser wieder davon. Dieses

ses wiederhohle 5 bis 6 mahl. Auf diese Weise verliert der Hirse die Widrigkeit seines Geschmacks, und wird schön weiß. Wenn dieses geschehen ist, läßt man ihn mit Wasser dick einkochen, rührt ein Stück Butter darein, läßt ihn mit Fleischbrühe oder Wasser vollends auskochen, macht, daß er im Salz recht ist, und thut nach dem Anrichten ein wenig Muscatenblüth darauf.

69. Gehackte oder geriebene Suppe.

Nehme nach Belieben Mehl auf einen Hackbank oder Haublock, und auf 6 bis 7 Personen zwey Ayer dazu, und ein wenig Salz; hacke dieses zusammen ganz trocken und so klein als Gerstenkörnlein; rüttle das gehackte durch einen Durchschlag, daß es gleich wird; mache ferner Butter in einem dreyfüßigen Hafen heiß, röste das Gehackte schön gelb, giesse Fleischbrühe daran, würze es mit Muscatennuß, laß es aufkochen und richt es an. Soll es eine geriebene Suppe werden, so mache aus obgemeldtem Mehl und Ayern, mit sehr wenigem Wasser, einen ganz festen und dicken Teig, würke ihn auf eine Kugel, reibe ihn auf dem Riebeisen, und verfahre mit dem Geriebenen, wie mit dem obigen Gehackten. Es ist einerley.

70. Englische Suppe.

Nehme ziemlich viele Beiner und Knochen, und etwas gemachte Gersten dazu, lasse sie in einem grossen Topf mit Wasser recht mürbe kochen. Nehme hierauf die Beiner wieder heraus, und thue ein ander Stück Fleisch, als etwa eine Schaafbrust, auch ziemlich viel Zibeben, Rosinlein, Muscatenblumen und Ingwer darein, und laß es miteinander fertig kochen. Am Ende des Kochens giesse einen Löffel voll Wein und Zucker darein, und richt es über gebähte weisse Brodschnitten an.

71. Rohnsuppe.

Schneide Weißbrod schön gewürfelt ein, und röste das eingeschnittene, wenn du willst, im Schmalz. Nehme hierauf eine Maas Rohn oder Rahm, klopfe ihn wohl, und siede und salze ihn wie ein Milch. Verklopf auch das Gelbe von 2 oder 3 Ayern, schütte sie bloß vor dem Anrichten in den Rohn, wenn er noch in dem Sud ist, rühre es wohl, daß es nicht gerinnt, und richte es über das gewürfelte Weißbrod an. Wer will, kan auch etwas Zucker mit sieden lassen.

72. Andere Art derselben.

Nimm einen halben Schoppen Rohn, verklopfe das Gelbe von 2 Ayern darinn, giesse einen halben Schoppen Rosenwasser,

und

und einen Schoppen Wein daran, mache es mit Zucker süß genug, laß es zusammen in Sud kommen, und richte es über länglicht geschnittenes und in Butter gebratenes Weißbrod an.

73. Ayersuppe.

Nehme 2 Ayer, klopfe sie wohl, giesse eine halbe Maas Milch und einen Schoppen Wasser daran, und rühre es recht wohl untereinander. Mache hierauf in einem Pfännlein etwas Schmalz heiß, röste einen Löffel voll Mehl schön braun darinnen, schütte das Angeklopfte ins Schmalz, rühre es glatt, und mach es mit Zucker ein wenig süß. Röste gewürfelt Weißbrod im Schmalz, und richte es darüber an. Man kan auch ein wenig Zimmet und Muscatennuß darauf streuen.

74. Kerbelsuppe.

Nehme eine Handvoll wohl gesäubert Kerbelkraut, hacke es klein, röste es im Butter, thue Peterlingkraut samt den Wurzeln, und gelbe Rüben dazu, und laß alles in der Fleischbrühe miteinander kochen, bis die Wurzeln weich seyn. Hierauf würze die Brühe mit Pfeffer und Muscatenblüth, thue ein Stück Butter und das verklopfte Gelbe von 2 Ayern darein, setze es wieder auf das Feuer, laß es aber nimmer sieden, sondern sobald es zu sieden anfan-

anfangen will, richte es über gebähte weisse Brodschnitten an.

75. Semmelsuppe.

Nehme Semmeln, schneide sie nach der Länge und nach der Quere durch, doch so, daß sie nicht von einander fallen, brate sie im Butter, lege sie in die Schüssel, giesse genugsame siedende Brühe darüber, streue Ingwer darauf, decke es wohl zu, setze es auf Kohlen, und laß es aufkochen.

76. Kräfftige Suppe.

Schneide 6 dünne weisse Brodschnitten, bähe sie gelb, giesse Rosen- oder Zimmetwasser darüber, daß sie darinnen weichen, streue Zucker darauf, und giesse Mandelmilch; wovon wir zu seiner Zeit handeln werden, darüber. Wäre der Kranke so schwach, daß er nicht essen könnte, so zerreibe es wie ein Mues, und streiche es ihm mit einer Feder in den Mund. Es ist sehr kräfftig.

77. Hagenbutzen Suppe.

Röste entweder gewürfelt gemein Brod im Schmalz, oder bähe Schnitten, und lege sie in die Schüssel. Nehme auf eine Person zwey Hände voll reinlich ausgekernte Hagenbutzen, siede sie in einem Schoppen halb Wasser und Wein, und treibe sie durch einen Durchschlag. Die durchgetriebene Brühe thue wieder in ein Häfelein, würze sie mit etwas Nägelein,

Zimmet, Zucker und klein geschnittenen Citronen, und lasse sie noch ein wenig sieden. Alsdann richte sie über das oben beschriebene Brod oder Schnitten an. Diese Suppe ist eine rechte Stärkung für einen schwachen Geistlichen, wenn er sie zu sich nimmt, ehe er in die Kirche geht. Sie dienet auch Leuten, die mit dem Grieß behafftet oder sonst kränklich sind, und hat ihre gute Würkung schon sehr oft deutlich genug erwiesen.

87. Krautsuppe.

Nehme einen halben weissen Krautkopf, und schneide die Ribbe wohl davon, lege das Kraut in ein heisses Wasser, salze es, und lasse nur ein paar Wälle darüber gehen. Nach diesem lasse es in frischem Wasser erkalten, lege es hernach in eine Serviet, oder Durchschlag, daß das Wasser recht wohl davon laufft, und thue es wieder in ein Häfelein, lege ein Stück Butter darein, würze es mit Muscatennuß und Pfeffer, und laß es kochen, bis das Kraut weich ist. Richte eine Suppe von Fleischbrühe über gebähte weisse Brodschnitten an, lege das Kraut in die Mitte, und giesse auch die Brühe, worinnen das Kraut gekocht worden, darüber.

79. Suppe von dürren Kirschen oder Weixeln.

Nehme dürre Kirschen oder Weixeln nach Belieben, setze sie mit halb Wasser und Wein, Zimmet und Nägelein zu, und lasse sie kochen, bis sie weich zu werden anfangen. Röste einen kleinen Löffel mit Mehl in zerflossenem Butter schön gelb, schütte von der Kirschenbrühe daran, und rühre es glat, laß es aufkochen, und giesse es an die Kirschen. Alsdann richte es über gewürfelt Weißbrod das im Schmalz schön gelb geröstet ist, an, und streue Zucker darauf.

80. Suppe mit gefülltem Wersig oder Köhl.

Rüste gebähte weisse Brodschnitten in ein Zinn. Nehme alsdann ein Köhl oder Wersighaupt, das nicht gar zu fest ist, thue die äusserste Blätter davon herunter, bis der Kopff etwa noch einer Faust groß ist; mache eine Fülle von übergelassenem Fleisch mit untermischtem Peterling, Schnittlauch, klein geschnittenen Zwibeln, Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüthe, rühre sie mit einem oder zwey Ayern an; lege den Wersigkopf samt den abgebrochenen Blättern in das heisse Wasser, bis sie ganz gelind werden, und decke sie, daß dieses desto bälder geschehe, wohl zu. Nach diesem lege den Wersigkopf auf ein Brett, biege die Blätter davon abwärts,

doch

doch so, daß keines abbricht, fülle zuerst mit der oben beschriebenen Fülle die innersten Blätter und lasse sie wieder über sich, fahre hernach im füllen von einem Blatt zum andern fort, bis alle gefüllt, und der Wersigkopf wieder wie ganz ist; alsdann binde einen Faden um den gefüllten Kopf, damit er auch im sieden beysammen bleibe. Nach diesem fülle auch die abgebrochene Blätter, eines nach dem andern, und wikle ein jedes gefülltes Blatt, wie eine Wurst, zusammen; lege die gefüllte Blätter, und den Kopf in einen dreyfüßigen Hafen, giesse gute Fleischbrühe daran, lege ein Stück Butter dazu, und lasse es kochen, bis das Kraut genug hat. Endlich giesse über die anfangs gemeldte gebähte weisse Brodschnitten genugsame siedige Fleischbrühe, stelle den gefüllten Kopf in die Mitte, und lege die gefüllten Blätter neben her, giesse auch von der Brühe, worinnen der Wersig gekocht worden, etwas dazu, und reibe Muscatennuß darauf.

81. Erdbeersuppe.

Nehme auf 7 bis 8 Personen eine halbe Maas Erdbeer, verlise und wasche sie sauber, giesse einen Schoppen Wein, und eben so viel Wasser daran, thue ein gut Stück Zucker und Zimmet nach Gutdünken darein,

und lasse es so lange miteinander kochen als harte Ayer. Nach diesem treibe es durch einen Durchschlag, giesse es wieder in ein Häfelein, laß es noch einen Wall thun, richte es über gebähte weisse Brodtschnitten an, und streue klein geschnittene Citronen darauf. Den Rand der Schüssel bestreiche mit Zuckerwasser, und bestreue ihn, wenn er bestrichen ist, mit Streuzucker von allerley Farben. Es ist schön anzusehen und gut zu essen.

82. Dortensuppe.

Nehme ein halb Pfund Kalbfleisch und einen halben Vierling Marck, hacke das Fleisch zuerst, alsdann stosse es vollends mit dem Marck in einem Mörser. Nehme das Gestossene in eine Schüssel, thue Muscatenblüth, Ingwer, Salz, Majoran daran, nehme auch ein ganzes Ay und das Gelbe von einem dazu, und rühre es eine gantze Viertelstunde, oder schaffe es gar mit der Hand, wie einen Brodtaig. Nach diesem mache einen mürben Taig, dessen Verfertigung unten gewiesen wird, welle ihn eines Messerrucken dick aus, und schneide aus dem ausgewellten Taig einen Ring, welcher drey Finger breit und so weit ist, als der Rand der Schüssel, in welche die Suppe kommen solle. Lege an dem innern und äussern Rand des Ringes ganze schma-

le Striemlein Taig, daß die Fülle und der Safft der Fülle darinnen hält; alsdann fülle diesen Ring mit der oben beschriebenen Fleischfülle; mache einen ohnausgeschnittenen Deckel darauf, und schneide ihn, wenn er schon auf dem Ring liegt, nur in der Mitte Schlangenweiß durch, stell ihn ohnbestrichen in den Backofen oder Dortenpfanne, und lasse ihn schön gelb backen. Nach dem backen bestreich ihn erst mit dem Gelben vom Ay, und streue Schnittlauch und klein geschnittene Citronen darauf. Mittlerweile siede eine gute Henne und ein gut Stück Rindfleisch miteinander, rüste in die Schüssel, zu welcher die Ringdorte gemacht worden, gebähte Schnitten, richte die Hünerbrühe darüber an, doch daß sie den Rand nicht berühret; lege in die Mitte die gesottene Henne, welche artig geschrenckt seyn, und den Kopf in die Höhe halten muß, vergülde ihr den Schnabel, und stecke etwas grünes darein, mache auch mit dem Gelben vom Ay, mittelst eines Pinsels, Striche an der Henne herum wie Federn, und bestreue sie mit geschnittenem Peterling; die Ringdorte aber lege auf den Rand der Schüssel, decke es schicklich zu, und lasse es ein klein wenig aufkochen. Es ist eine sehr schöne und gute Suppe.

83. Suppe für Krancke oder Kindbetterinnen, welche grossen Durst oder Hitze haben.

Nehme gebähte Schnitten, giesse ein paar Löffel voll Wein daran, und lasse es ein wenig stehen, giesse hernach gute Hüner- oder Fleischbrühe darüber, und gib es dem, der den Durst hat, zu essen. Er muß aber ein wenig darauf ruhen. Dieses gering scheinende Mittel ist schon offt bewährt erfunden worden.

84. Suppe von Brießlein oder Börstlein.

Nehme Brießlein, so viel du nöthig hast, und haben kanst, siede sie ein wenig ab, ziehe die Haut davon, schneide den halben Theil davon zu Schnitten, die andere Helfte aber gewürffelt; mache ein wenig Taig von Milch, Mehl und Ayer, kehre die zu Schnitten geschnittenes Brießlein darinnen um, u. backe sie im Schmalz schön gelb. Lege gebähte Schnitten in ein Zinn und die würflicht geschnittene Brießlein, samt etwas Butter, darauf, thue Pfeffer, Ingwer, und Muscatennuß daran; und giesse gute Fleischbrühe darüber. Den Rand der Schüssel ziere mit den andern gebackenen Brießlein. Wer will, kan auch allerhand Knöpfflein und Spargeln darauf legen.

85. Braune Suppe.

Nehme ein Stück Rindfleisch vom Hinterbacken, schneide es in dünne Stücke, und

behacke es ein wenig auf der einen Seite mit dem Messer; thue ein wenig Butter in ein Häfelein, und lasse das Fleisch darinnen dämpffen, bis es ganz braun wird. Nach diesem lasse das Fett ganz davon, giesse kräftige Fleischbrühe an das Fleisch, schneide ein Creutz in etliche ganze Zwibel, und lege sie, samt ganzem Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüth, wie auch Wurzelwerck darein, lasse es sieden, biß das Fleisch weich ist; alsdenn presse es durch, und richte es über gebähte Schnitten an.

86. Augspurger Köhl- oder Wassersuppe.

Putze den Köhl oder Wersig reinlich ab, brühe ihn wohl, hacke ihn klein, und dämpffe ihn im Butter mit etwas Mehl, mache ihn mit guter Fleischbrühe dünn, schütte ihn in ein irden Geschirr, thue Butter, Muscatenblüth, ein wenig Pfeffer und Ingwer daran, und lasse es untereinander kochen. Lege gebähte weisse Brodschnitten in eine Schüssel, verrühre das Gelbe von einem Ay mit der Köhlbrühe, und giesse alles zusammen über die gebähte Schnitten, laß es nur noch ein wenig auf der Glut kochen, und trag es auf den Tisch.

87. Mandelsuppe.

Nimm eine Anzahl Mandeln, scheele sie und stosse sie mit Rosenwasser klein, seze sie

mit süsser Milch ans Feuer, rühre es fleißig um, bis es kocht, verklopfe vier Ayerdotter, und treibe es durch ein Haartuch; alsdenn giesse es über im Schmalz geröstete weisse Brodschnitten. Oben darauf streuet man Zucker, Zimmet und abgesottene Rosinlein.

88. Suppe von einem gebackenen Hecht.

Nehme etliche Stücke von einem gebackenen Hecht, suche die Gräthe wohl aus, hacke das Fleisch gar klein, giesse eine gute Erbsenbrühe so mit Capaunen- oder Hünnerbrühe gekocht worden, darüber, und thue Muscatenblüth, Ingwer, etliche Peterlingwurzeln, und ein Stück Butter daran; backe etliche weisse Brodschnitten im Schmalz schön gelb, richte die Brühe darüber an, und laß es auf der Kohlpfanne aufkochen.

Allerley Arten Rindfleisch zuzurichten.

89. Auf gewöhnliche Art gesottenes Rindfleisch wohl anzurichten.

Wie man das Rindfleisch wohl absieden solle, haben wir schon p. 6. gezeiget. Wir reden also hier von nichts als von dem Anrichten desselben. Wenn es im sieden ganz fertig ist, legt man es in eine beliebige Schüssel und gießt gar etwas weniges von Brühe daran; streuet sowohl auf das

Fleisch selbst, als auf den Schüsselrand etwas Salz und klein geschnittenen Peterling, auch wohl Sommerszeit zerschnittene Rosenblätter und gelbe Violen, welche ein gutes Ansehen machen.

90. Andere Art gesotten Rindfleisch anzurichen.

Belege so wohl das Fleisch, wenn es fertig in der Schüssel liegt, als auch den Rand der Schüssel mit gekochten Lauch, jungen gelben Rüben, Peterling samt den Wurzeln, u. mit in der Mitte entzwey geschnittenen Seleriwurzeln. Lege Würfelweise geschnittene rothe Rüben darzwischen, und streue etwas Salz und Pfeffer hin und wieder darauf.

91. Gewöhnliches Grehnfleisch mit Milch und Meerrettig.

Nehme etwas viel Meerrettig, säubere und reibe ihn auf einem Reibeisen. Mache einen starcken Schoppen süsse Milch warm, salze sie ein wenig, und rühre einen guten Löffel voll feines Meel, samt dem geriebenen Meerrettig darinnen an, thue ein Stück Butter und ein wenig Muscatennuß darein, laß es ein wenig aufkochen, u. richte es über das abgesottene Rindfleisch an.

92. Rinfleisch mit Meerrettig, Mandeln und Fleischbrühe.

Nehme Meerrettig und gescheelte Mandeln nach Belieben; stosse oder reibe jedes besonder, laß es in guter fetter Fleischbrühe

he zusammen aufsieden, thue Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüth daran, und giesse es über das gesottene Rindfleisch.

93. Mandelngrehn mit Milch.

Reibe einen guten Stengel wohl gesäuberten Meerretig; stosse eine Hand voll gescheelte Mandeln in Mörser, thue sie, samt einem Löffel voll fein Meel, einem Stücklein Butter und beliebigen Zucker unter den Meerrettig; rühre dieses alles mit einem Schoppen warm gemachter süsser Milch wohl an, und stelle es auf eine mäßige Glut. Wenn die Suppe schon auf dem Tisch ist, wird es doch noch zeitlich genug fertig. Denn, wenn es nur ein wenig aufgekocht hat, richtet man es über das abgesottene Rindfleisch an, und stecket Peterlingzweiglein auf dem Rand umher.

94 Rindfleisch auf Holländische Art zuzubereiten.

Koche Rindfleisch im Wasser; lege, wenn es bald fertig ist, Peterlingwurzeln, Pastinaten und gelbe Rüben darein, würze es mit Salz, Muscatenblumen und Pfeffer, röste ein wenig Mehl in Butter oder Schmaltz, hacke etwas Peterling, thue diese beyde Stücke auch an das Fleisch, und trage es auf.

95. Rindfleisch in gantzem Gewürz zu kochen.

Setze das Fleisch mit Wasser zu, und salze es, binde Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüth, Lorbeer, Cardemomen alles unzerstossen zusammen in ein Tüchlein, hänge es in den Hafen, und laß es gemach sieden, bis die Helfte des Wassers eingesotten ist, aber verschäume es reinlich. Auf diese Weise wird die Brühe schön braun. Endlich richte es in seiner eigenen Brühe an und gib es auf den Tisch.

96. Geschmorrt Rindfleisch oder Boeuf a la Mode.

Man nehme ein Stück Fleisch ohne Knochen, etwa aus den Lenden oder dergleichen, bestreue es mit Salz, Muscatenblumen, Nägelein und Pfeffer; klopffe es alsdann, daß es mürb wird, durchziehe es mit Fingers dicken Stücklein Speck; Schneide hernach breite Speckscheiben, lege sie in einen Fußtopf oder Fußhafen, und das Fleisch darauf, thue noch ein wenig Pfeffer, Muscatenblumen, ein paar Lorbeerblätter und 3 oder 4 ganze Zwibeln dazu. Nach diesem verwahre den Topf mit einem wohl anschliessenden Deckel, und lasse es 7 bis 8 Stunden auf heisser Asche, oder einer kleinen Glut schwitzen oder dämpfen. Wer will, kan auch ein wenig Brüh, oder Eßig daran giessen. Bey dem Anrichten gib im Schmalz geröstete Brodbrosamen darauf,

auf, und lege einige Citronenscheiben dazu.

97. Boeuf a la Mode auf andere Art.

Nehme ebenfalls ein Stück Fleisch ohne Knochen, schneide es in breite Schnitten, verfahre damit, wie allererst gemeldet worden; giesse, wenn es fast fertig ist, ein wenig Eßig und Wasser daran, und thue beym Anrichten im Schmalz gelb geröstetes Mehl darauf.

98. Gute Art Rindfleisch zu kochen.

Wenn das Fleisch in gesalzenem Wasser ganz gekocht ist, so nehme gerieben Brod, braun geröstetes Mehl, frischen Butter nach Gutdünken, Kappern, Citronenscheiben und Muscatenblumen, giesse Fleischbrühe darüber, und laß es miteinander aufkochen, daß es etwas dicklicht werde. Zuletzt lege das Fleisch ein wenig in die Brühe, und richte es damit an.

99. Rindfleisch in einer Brühe.

Koche das Rindfleisch, wie gewöhnlich. Wenn es bey nahe fertig ist, seihe die meiste Brühe davon ab; giesse an die Brühe, die noch am Fleisch bleibt, etwas Wein; würze sie mit Ingwer, Pfeffer und Nägelein, röste ein wenig Rockenbrod im Schmalz oder Butter, giesse auch ein wenig Weineßig dazu, laß es miteinander aufsieden, und richte es an.

100. Gehacktes Rindfleisch.

Nehme, wie oben, ein Stück Fleisch ohne Beiner, hacke es klein, thue klein gehacktes Nierenfett, Muscatenblumen, Salz, Majoran, Pfeffer, geriebene Semmlen oder Weißbrod und 6 Ayerdotter dazu: knette es untereinander, binde es zusammen in eine Serviette, thue es in einen Topf, giesse Fleischbrühe daran, und lasse es mit dem Tuch eine Stunde lang wohl sieden. Alsdenn nehme den gesottenen Knopf aus dem Tuch heraus, lege ihn noch einmahl in die Brühe, würze auch die Fleischbrühe mit Muscatenblumen, und thue eswas von geröstetem Mehl dazu. Lege hernach geröstete Semmelscheiben in die Schüssel, und den gesottenen Knopf darauf, und giesse von der Brühe etwas darüber.

101. Ochsenfleisch in seiner eigenen Brühe.

Schneide gutes Ochsenfleisch in kleine Stückgen, lege es in ein Castrol, thue gar nichts nasses daran, sondern würze es nur mit Salz, ganzen Nägelein, ganzen Muscatenblumen und Ingwer, und lasse es miteinander braten, bis es fertig ist. Nach diesem thue etwas weiß Mehl in ein wenig zerflossenem Butter, und röste das Mehl so lange darinnen, biß es wieder gantz dürr wird. Hierauf giesse ein wenig

wenig Weineßig daran, und lasse es aufkochen; Lege das Fleisch in die Schüssel, aber das gantze Gewürtz, womit es gebraten worden, nicht dazu, richte das Brühlein darüber an, und laß es auf einer kleinen Glut noch ein wenig aufkochen. Es ist recht gut.

102. Rindfleisch auf Englische Art.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch vom hintern Viertel, schneidet es in Scheiben, nimmt dazu eine Muscatennuß, ein wenig Pfeffer, vor 1 Kr. Salpeter und etwas Salz; stosset ein jedes allein, und menget es erst, wenn es klein ist, untereinander. Hernach legt man eine Schichte von dem Rindfleisch in einen glasirten Topf, und auf dasselbe eine Schichte von dem gestossenen, nach diesem wieder eine Schichte Fleisch und ferner eine Schichte von dem gestossenen, bis der Topf voll ist; giesset an das eingelegte Fleisch rothen Wein und lasset es acht Tage stehen. Wenn diese vorbey sind, nimmt man Nierenfett von einem Ochsen, so viel man nöthig hat, macht es in heissem Wasser warm, und zerschneide es, legt eine Schichte davon in einen zinnernen Topf, und auf dieselbe eine Schichte von dem obigen Fleisch, hernach wieder eine Schichte Fett, und so ferner Wechselweise, biß alles darinnen

nen ist. Zulezt vermacht man den Topf recht fest, läßt es bey einem gelinden Feuer 24 Stunde kochen; nimmt alsdenn das Fleisch von dem Fett heraus, schneidet es klein, leget es in kleine tieffe Schälein, schmälzet Butter darüber, und läßt es solchergestalt zum Gebrauch kalt werden.

103. Rindfleisch in einer Zwibelbrühe.

Siede ein fettes Stück gut Rindfleisch nicht allzuweich; lasse nach dem Sieden die Brühe wohl davon ablauffen, lege es auf den Rost, und bräune es darauf ab. Röste ferner eine gute Hand voll klein gehackte Zwibeln in Butter oder Schmalz, giesse Fleischbrühe und ein wenig Eßig darüber, würze sie mit Pfeffer und Nägelein, lasse sie einen Sud thun, und richte sie über das Fleisch an.

104. Klopfsleisch.

Nehme ein Stück Fleisch aus den Lenden, schneide es in dünne Scheiben, so groß als ein klein Teller, klopfe es mit einem Küchenlöffel; schneide auch das Fett vom Fleisch in Stücke, bestreue es mit Cardemomen, Pfeffer und Muscatennuß; wickle es auf wie eine kleine Wurst, und mache mit einem hölzernen Zweck, daß es beysammen hält, und thue es in einen Hafen. Wann du dessen so viel gemacht hast, daß du eine Schüssel davon füllen kanst,

so

so giesse Wein darauf, würze es mit Muscatenblumen und Cardemomen, thue auch ein wenig gerieben Brod daran, und lasse es miteinander genug sieden. Wenn man es anrichtet, kan man es mit Citronen-Scheiben belegen.

105. Roulie du Bœuf, oder aufgewickelt Rindfleisch.

Nimm ein Stück Rindfleisch ohne Beiner, und schneide es zu ganz dünen Schnitten. Schneide nach Proportion des Fleisches eine Anzahl Fingers lange und eben so dicke Stücklein Speck; Vermenge solche mit Muscatenblumen, geschnittenen Citronenschelfen, Nägelein, Roßmarin, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz; lege dieses auf das erstgemeldte Rindfleisch, wickle es zusammen, binde es in ein Tuch, und laß es in gesalzenem Wasser kochen. Hernach lege es zwischen zwey Bretter, beschwere es mit Gewicht, und lasse es kalt werden. Wenn du es gebrauchen willt, so schneide dünne Schnitten davon herab, und gib sie auf den Tisch.

106. Bœuf a la Royale.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch, das ohne Knochen ist, klopfet es, daß es mürb wird, und spicket es mit lang geschnittenem Speck und Peterling, legt es in einen Schoppen Weineßig und einen Schoppen Wein, thut ein wenig Salz dazu,

läßt es 24 Stunden darinnen liegen, steckt es alsdann an einen Spieß, und brates es, begießt es aber oft mit Butter und dem Eßig und Wein, darinn es gelegen ist. Wenn es fertig gebraten ist, thut man an die Brühe Muscatenblumen, Pfeffer, Zwibeln und vier gantze Nägelein, gießt sie bey dem Anrichten über das Fleisch, und legt Knöpflein von gehacktem Kalbfleisch und Artischochen um dasselbe her.

107. Rindfleisch auf Wildpretart.

Reibe frisches Rindfleisch wohl im Salz und beize es mit halb gestossenen Wachholderbeeren in Weineßig ein; so kanst du es wie Wildpret einmachen oder braten. Zur Brühe darüber nimmt man geriebenes und in Butter oder Schmalz geröstetes Brod, etwas Eßig, und halb zerstossene Wachholderbeeren, würzt es mit Ingwer und Pfeffer, läßt es miteinander aufkochen, und gibt es auf den Tisch. Man kan dergleichen eingebeiztes Rindfleich auch in Pasteten gebrauchen.

108. Eine frische Ochsenzunge zuzurichten.

Wenn die Zunge gewöhnlicher massen, wie Rindfleisch, ganz gesotten ist, nimmt man sie aus der Fleischbrühe heraus, säubert sie wohl, und schneidet sie mitten entzwey;

zwey; nimmt Butter in eine Pfanne, legt die Zunge darein, und thut gerieben Brod, Wein, Zucker, Rosinlein, Kapern, Nägelein, Zimmet und Saffran dazu, und läßt es miteinander braten. Wenn sie ganz gebraten ist, und schon in der Schüssel liegt, kan man vor dem Auftragen auch etwas Citronensaft darauf drücken.

109. Eine andere Zubereitung.

Man koche die Rindszunge vor allen Dingen in gesalzenem Wasser, säubert sie und schneidet sie in dünne Scheiben. Nach diesem nimmt man einen Schoppen Wein und halb so viel Weineßig, thut nach Gutdüncken Zucker darein, und läßt die Zungenscheiben mit etwas Rosinlein, Nägelein, Pfeffer, und braun geröstetem Mehl auskochen. Alsdenn richtet man sie an.

Oder:

Schneide die abgesottene Zunge in breite Schnitten; nehme Pfefferkuchen, oder Lebkuchen, Wein, kleine Rosinlein und Gewürz, mache ein Brühlein daraus, und richte es über die Zungenschnitten an. Es ist auch ein niedliches und gutes Essen.

110. Geräucherte Zungen.

Wenn die frische Zungen genug mit Salz eingerieben und hernach wohl geräu-

räuchert worden; ist ihre Zubereitung ohne alle Kunst. Dann man siedet sie nur ab, und ißt sie nach Belieben, warm oder kalt. Dieses aber müssen wir hier noch anmerken, daß die beschriebene Zungenzubereitungen nicht nur bey Rindszungen, sondern auch bey Hirsch- Reh- Schwein- Schaaf- und andern Zungen angehen.

111. Jang Rindfleisch einzusalzen.

Nehme die Helfte Salz und die andere Helfte Salpeter, reibe das Fleisch auf beyden Seiten recht wohl damit, lege es in ein beliebiges Geschirr, beschwehre es wohl, und laß es 24 Stunden stehen. Alsdann thue es heraus, und lege das Obere unten hin, und lasse es wohl beschwert wieder 24 Stunden stehen. Endlich hänge es in einen Rauch, aber nicht gar zu dicht aneinander, daß es der Rauch desto füglicher durchdringen kan, und räuchere es nach Belieben, doch nicht gar zu hart. Zum räuchern selbst sind die Lohkäse der Gerber und Wachholderholz am bequemsten. Der Gebrauch eines solchen geräucherten Fleisches ist mancherley, und wird besser unten fürkommen.

112. Ein junges Rindsmaul gut zu kochen.

Siede das Rindsmaul im Salzwasser wohl ab, daß die Beiner heraus gehen, ziehe die weisse Haut davon, und schneide es, ehe es kalt wird, in dünne Schnittlein; lege es in ein Zinn, würze es mit Pfeffer und Salz, giesse Essig daran, und lasse es im Keller zu einer Sulz gestehen. Es ist recht niedlich zu essen.

113. Rindsmaul auf eine andere Art.

Wenn das Maul schon beschriebener massen im Salzwasser gesotten, und von der weissen Haut und denen Schifern gereiniget ist, steckt man hin und wieder Knoblauch darein; macht in einem Fußhafen Schmalz heiß, legt das Maul darein, würzet es mit Pfeffer und Salz, und lässet es ein wenig braten. Wenn es bey nahe genug gebraten ist, wirft man eine Brodbrosamen zu dem Maul in das Schmalz, daß sie schön gelb werden, und richtet sie über das fertige Maul an. Wer will, kan in einem besondern Schälein Eßig und Pfeffer dazu aufstellen.

114. Gesotten und gebraten Rindfleisch in einer Schüssel aufzutragen.

Nehme ein rippiges Stück Rindfleisch, so groß du es nöthig hast, theile es in zwey gleiche Theile; lege die eine Helfte in einen Fußhafen, thue Salz, Pfeffer, Muscaten-

Nuß, und gar ein wenig Wasser daran, und lasse es wohl zugedeckt, an dem Fleisch ganz einbraten. Indessen siede die andere Helfte, lege beyde Stücke in eine Schüssel, giesse kaum ein wenig Feischbrühe daran, streue auf den Rand der Schüssel etwas Salz, und etwas Peterling darzwischen. Es ist ein gutes Essen.

115. Recht gut und schön gedämpftes Rindfleisch.

Nehme den Brustkernen von einem Rind, siede ihn halb fertig; lege den halb gesottenen Brustkernen in einen Fußhafen, schneide alsdann zwey gute Hände voll Zwibeln in halbe Scheiben, thue sie auch daran, salze ihn, und thue ein paar Messerspitze voll Mehl dazu, bedecke es recht wohl, und lasse alles miteinander dämpfen. Man darf unter dem Dämpfen nur ein einziges mahl umkehren. Endlich richt man es an, streuet Salz auf den Schüsselrand, und legt Monathrettige darzwischen.

116. Ein anderes verdämftes Rindfleisch.

Nehme ein fleischichtes Stück vom Knopf, lege es etwa 24. Stunden in Essig, klopfe es hernach wohl; stich hie und da mit dem Messer darein, damit du es mit dickem Speck durchstecken kanst, lege es in einen wohlbedeckten Fußhafen, schütte heisses

heisses Schmalz darüber, stecke etliche Nägelein in einen Zwibel, und thue ihn auch dazu, salze es nach Gutdüncken und lege etliche Lorbeerblätter darein. Alsdann lege ein Papier auf den Fußhafen, und den Deckel oben darauf, verkleistere den Hafen mit Papen, und laß es auf der Glut etliche Stunden dämpfen. Wenn man glaubt, es seye ziemlich eingebraten, macht man den Hafen auf, schüttet einen oder anderhalb Schoppen sauren Rohn daran, und läßt es einkochen, bis man glaubt, es seye noch eben genug Brühe an dem Fleisch; alsdann richtet man es an. Will man das Fleisch noch mürber haben, so stellt man das Fleisch des Abends vorher in heisse Aschen, und läßt es die ganze Nacht dämpfen; schüttet eine Stunde vor dem sauren Rohn, etwas süssen Rohn daran, und läßt es beschriebener massen verdämpfen. Man muß aber fleißig frische Kohlen dazu thun. Es ist ein unvergleichliches Essen.

117. Rindfleisch in einer Citronenbrühe.

Man siedet Rindfleisch, wie sonsten, im Salzwasser fast gar, legt es hernach in einen Fußhafen, würzt es mit Nägelein und Pfeffer, thut ein wenig im Schmalz schön geröstetes Ruckenbrod und Mehl daran,

begießt es mit Fleischbrühe, thut geriebene Citronenschalen, samt dem Safft und Citronen daran, läßt es ein wenig aufkochen, und giebt es auf den Tisch.

118. Rindsrippe zu braten.

Nehme die Rippe, stupfe ziemliche Löcher darein, reibe sie mit ziemlich vielen Pfeffer, Nägelein und Salz, schlage sie über Nacht in ein warmes Eßigtuch, brate sie langsam am Spieß, und träuffe sie wohl mit Butter.

119. Bœuf a la Mode mit Milch.

Nehme ein gutes Stück Rindfleisch vom Hindern, klopfe es wohl, und spicke es mit Fingers dicken Speckstücklein, reibe es rechtschaffen mit Pfeffer, Salz und Nägelein; setz es mit so viel halb Wasser und Eßig zum Feuer, daß der Eßig nicht gar darüber geht, decke es recht wohl zu, und laß es schnell dämpfen. Wenn die Brühe eingekocht ist, kanst du wieder frische daran schütten, bis es recht weich ist. Nach diesem nehme Mehl in eine Schüssel, rühre sie mit siediger Milch an, thue ein wenig Pfeffer, Nägelein und Capern darein, giesse es an das Fleisch, laß es ein wenig aufkochen, und richte es an.

120. Gute Brühe über Rindfleisch.

Nehme zwey gute Hände voll Peterling, wasche, schneide und stosse ihn im Mörser klein,

klein, schlage das Gelbe von 3, 4 bis 5 Ayern darein, und rühre es wohl durcheinander. Giesse lauen Wein oder Fleischbrühe daran, doch nicht zu viel, daß es nicht gar zu dünne wird, treibe es durch ein Tuch, würze es mit Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüth und Muscatennuß, und laß es allgemach miteinander sieden, aber rühre es unter dem Sieden immerfort, damit es eine schöne Farbe bekommt, und richte es an.

Allerley Arten Kalbfleisch zu kochen.

121. Gute Kalbfleisch Zubereitung.

Thue das Fleisch, wenn es wohl ausgewässert ist, in einen Fußhafen, giesse ein wenig halb Wasser und Eßig, würze es mit Muscatenblumen, und Ingwer, thue Butter, Zwibeln, Peterlingwurzeln, Lorbeerblätter und gerieben Brod dazu, und lasse es miteinander kochen. Alsdann richte es an.

Oder:

Wenn du Leute zu speisen hast, welche gern süß essen, so thue nach sächsischer Art das Fleisch in einen Fußtopf, giesse ein wenig Wasser und Eßig daran, thue Mandeln und Zibeben darein, würze es mit Muscatennuß und Pfeffer, und koche es, biß es fast fertig ist. Alsdenn röste etwas

Mehl im Butter, thue es auch daran, und etwas Safran und Zucker dazu.

122. Andere Kalbfleisch Zubereitung.

Schütte etwas Wasser an das Fleisch, doch nicht zu viel, hacke zu zwey Pfund Fleisch, eine Hand voll Speck darauf, würze es mit Muscatenblumen, und laß es gar kochen. Nehme das Fleisch aus dieser Brühe heraus, thue Zibeben und gerieben Semmel oder Weißbrod daran, begiesse es mit etwas Wein und Eßig, und laß es damit vollends gar kochen. Endlich giesse diese Brühe von dem Fleisch, und die erstere wieder daran, thue in dieselbe ein wenig Butter, Safran und Rosinlein, laß es noch einmahl aufkochen und richte es an.

123. Besondere Art Kalbfleisch zu kochen.

Lege das Fleisch, welches du zurichten willt, und allerley Gemüser, Zauzischen, wenn man haben kan, Petersilienwurzeln, Castanien, Austern, Kappern, Citronenscheiben, Zibeben und Muscatenblumen untereinander in ein Castrol, giesse Wein, Wasser und ein wenig Eßig darüber, daß es dem Fleisch gleich geht, und lasse es zusammen kochen. Hacke inzwischen etwas von dem dicken Fleisch aus der Keule oder vom hintern Viertel, thue etwas gerieben Brod, das Gelbe von

zwey

zwey Ayern, ein gut Stück Butter, Zwibeln, Muscatenblumen und Wein nach Belieben darunter, menge alles wohl untereinander, und mache Knöpflein daraus. Diese lege, wenn das Fleisch fast gar ist, dazu hinein, verklopffe das Gelbe von 7 Ayern mit ein wenig Eßig, schütte sie auch in das Castrol, thue ein wenig gerieben Brod dazu, lasse es vollends kochen, und gib es auf den Tisch.

124. Fricassee von Kalbfleisch.

Man nimmt ein gut Stück Kalbfleisch, macht es in heissem Wasser ein wenig steif, durchziehet es hie und da mit Speck, bestreuet es mit Mehl, und läßt es darinnen braun werden. Nach diesem giesse Fleischbrühe oder Wasser darauf, und lasse es vollends gar kochen, röste oder brenne ein wenig Mehl daran, schneide Kälberprießlein, Kälbernieren und Champignons zu einer Fricassee, thue alles in die Brühe, mache sie mit verklopften Ayern ein wenig dicklicht, und richte es an.

125. Ein Gehacktes von Kalbslebern in Netzlein gebraten.

Siede die Kalbsleber ein wenig ab, und hacke sie, thue etwas von der Brühe, in welcher sie gesotten worden, drey bis

vier verklopfte Ayer, geriebenes Weiß-brod nach Gutdünken, etwas gedämpfte Zwibeln, und ein gut Theil Speck daran, würze es mit etwas Safran, Jngwer und Pfeffer, vermische es wohl mit Milchrohn, nehe es in ein Nez, und brate es an dem Spieß, oder dämpfe es im Butter. Bey dem Anrichten röste Brodbrosamen, und streue sie darauf.

126. Ganz gebratene Leber.

Spicke die Leber wohl mit Speck und Salbey, bestreue sie mit Salz, schlage sie in ein Nez, stecke sie an den Spieß, binde sie wohl an, daß sie nicht herab fällt; lasse sie aber auch nicht verbrennen. Wenn das Netz braun, und die Leber fertig ist, ziehe das Netz herab; ist es aber nicht verbrannt, mag es auch daran bleiben. Zu dem, was von der Leber abgeträuffelt ist, nehme ein wenig Eßig, ein wenig Salz und Pfeffer, lasse es aufsieden, und giesse es bey dem Anrichten über die gebratene Leber. Es ist gut und wohlgeschmackt. Auf gleiche Weise können auch Lamm- Schaaf- und Schweinslebern zubereitet werden.

127. Gespickte Kalbsleber.

Man ziehet eine Leber durch mit lang geschnittenem Speck, wie bey dem Bœuf à la Mode, bewindet sie mit dem Kalbsnetze,

und

und läßt sie am Spiesse braten. Nach diesem nimmt man einen Schoppen Wein, den vierten Theil vom Schoppen Weinessig, thut Zibeben, Rosinlein, Citronen, Nägelein, Pfeffer, Salz und ein wenig braun geröstet Mehl daran, macht eine Brühe davon, läßt sie aufsieden, und gießt sie über die gebratene Leber her.

128. Fricadell von Kalbfleisch.

Nehme ein Stück Kalbfleisch aus der Lenden, und zu zwey Pfund Fleisch ein Pf. Nierenfett, hacke es klein, thue Cardemomen, Muscatenblumen, ein wenig Pfeffer, gerieben Brod, vier Ayer, u. für 2 kr. eingeweicht Weißbrod dazu, knete alles wohl untereinander, formire eine beliebige Figur, etwa ein Herz, einen halben Mond, oder einen Stern daraus, bestreiche ein Blech mit Butter, und stelle es in eine geheitzte Dortenpfanne, welche unten und oben Glut hat, und laß es gantz langsam backen, biß es hart und gelb braun wird. Nach diesem nehme drey Citronen, schneide sie zum Theil gewürfelt, zum Theil in Scheiben, thue Zimmet, Cardemomen, und etwas gerieben Brod dazu, mache es mit Zucker, so süß als du willt, giesse Fleischbrühe und ein wenig Wein daran, und lasse sie aufkochen. Wenn die Fri-

cadell in der Schüssel liegt, giesset man die Brühe darüber, läßt es auf einer Kohlpfanne noch einmal aufsieden, und legt oben frische Citronenscheiben darauf.

129. Besondere Kalbfleischzubereitung.

Koche das Fleisch mit Butter, Muscatenblumen und Saltz im Wasser, und thue solches, wenn es fertig ist, aus der Brühe, daß es wohl abtrückne. Nach diesem röste, wenn du zwey Pfund Fleisch hast, eine Hand voll geriebene Semmel oder Weißbrod in Butter, thue einen Schoppen Wein, Zucker, Muscatenblumen, eine in Scheiben geschnittene Citrone, zwey Löffel voll Fleischbrühe und etwas Pfeffer daran, und laß es miteinander kochen. Lege das Fleisch in die Schüssel, giesse die Brühe darüber, und streue bey dem Anrichten Zucker und Zimmet darauf.

130. Gedämpfft Kalbfleisch.

Nehme Kalbfleisch vom Knopf, so viel du nöthig hast, schneide es in etliche grosse Stücke, ziehe es durch mit Speck, bestecke es mit frischen Citronenschalen und Zimmet, thue ein Gläßlein Wein, ein wenig Weineßig, Zucker, Nägelein, Cardemomen, gestossenen Zimmet, und Muscatenblumen daran, und siede es mit etwas durchgebreßten Kirschen, bis

bis es genug hat. Hierauf nehme das Fleisch aus der Brühe, schneide es in dünne Scheiben, und klopffe es; brate es auf dem Rost bräunlicht, lege es in eine Schüssel, giesse die obige Brühe recht warm darüber, und streue Zucker und Zimmet darauf. Auf gleiche Art kan man auch Rindfleisch und Tauben zubereiten.

131. Kalbfleisch in einer weissen Brühe.

Man macht das Kalbfleisch in heissem Wasser steiff und säubert es wohl; hernach legt man es in einen Topf oder Hafen, gießt genugsames heisses Wasser darauf, thut ein wenig Wein- oder Bier-Eßig, gehackten Speck, Muscatenblumen, Pfeffer, ein wenig Thimian und Saltz daran, läßt es fertig kochen, und richtet es an.

132. Kalbsbrust zu füllen.

Mache die Kalbsbrust in heissem Wasser steiff, hacke hernach Kalbfleisch mit Rindsmark gantz klein, menge Muscatenblumen, Pfeffer, Nägelein, klein geschnittene Zwibeln, Thimian und Peterling darein, und rühre es wohl untereinander. Brich die Kalbsbrust zwischen dem Fleisch und den Beinen durch, fülle das obige darein; nehe es wieder zu, lege die gefüllte Brust, in so viel Wasser als nöthig ist, saltze und würtze es mit

Muſcatenblumen und Jngwer, lege ein Stück Butter und geſchnittene Citronen darein, und laſſe es fertig ſieden. Endlich röſte etwas Mehl darein, thue Cappern dazu, laß es noch einmahl aufkochen, und richte es an.

133. Kalbsbruſtfülle mit Ayern.

Nehme grüne oder dürre klein gehackte Zwibeln, Schnittlauch, Peterſilien, Thimian und andere dergleichen wohl ſchmäckende Kräuter, dämpffe ſie in Schmalz, oder Butter, thue etwa 3. Ayer, Salz, Jngwer, Pfeffer und ſo viel Safran dazu, als nöthig iſt, ſetze es in einem Pfännlein über das Feuer, rühre es allezeit wohl und laſſe es ziemlich dick werden. Alsdenn fülle es oben beſchriebener maſſen in die Kalbsbruſt.

134. Andere Art einer Kalbsbruſtfülle.

Schneide ziemlich viel Peterling klein, röſte ihn im Butter, zerrühre ihn mit etlichen Ayern, thue ein wenig Semmelmehl dazu, würtze es mit Salz, Muſcatennuß oder Muſcatenblumen, und Safran, laſſe es über dem Feuer ordentlich aufkochen. Dieſes gibt eine Fülle nicht nur zu Kalbsbrüſten, ſondern auch zu anderen Sachen.

135. Kalbfleisch mit brauner Brühe.

Das Kalbfleisch, so man nöthig hat, wird in etliche Stücke zerschnitten, und in heissem Wasser verwellt; hernach mit Mehl bestreut, und in Butter braun gemacht. Nach diesem legt man es in eine Pfanne, gießt einen Schoppen halb Wein und halb Wasser darauf, läßt es ziemlich fertig kochen, thut nach Gutdüncken Nägelein, Pfeffer, Muscatenblumen und Salz daran, und läßt es vollends auskochen. Alsdann richtet man es an.

136. Citronenfleisch.

Nehme 4. Pfund Kalbfleisch vom hintern Viertel, schneide es in Hand-lange und eines Fingers dicke Stücke, und mache sie innwendig mit dem Messer hohl, daß du sie, wie eine Wurst, füllen kanst. Nehme von eben solchem Kalbfleisch, so viel zur Fülle nöthig ist; thue 3. Ayer, etwas frischen Butter, Citronensafft, und klein geschnittene Citronenschaalen, Ingwer, gestossenen Zimmet, Zibeben, gerieben Brod, und Muscatenblumen dazu, hacke es zusamen recht klein, mache es wohl untereinander, und fülle das hohle Fleisch damit. Nach diesem scheele von vier Citronen das Gelbe, so dünn als möglich ist, unzerbrochen ab, lege zu einer jeden Citrone die davon abgescheelte Haut; schneide

schneide alsdann eine nach der andern in der Mitte entzwey, höhle sie innwendig rein aus, doch so, daß die Schale ganz bleibt, fülle diese auch mit dem obigen Fleisch, füge die entzweyte Citronen wieder zusammen, umwickle sie ordentlich mit dem abgescheelten Gelben, und durchstich eine jede mit vier geschnittenen Stücklein Zimmet, daß sie wohl beysammen halten. Von dem Rest der Fleischfülle mache kleine Fleischknöpflein: hernach lege Fleisch, Citronen und Knöpflein, eins ums ander in einen Topf, giesse Wein darauf, daß es kochen kan, thue alles aus den gefüllten Citronen ausgeschabene, etwas gestossenen Zimmet, Zibeben und Rosinlein dazu, und lasse es miteinander fertig kochen. Endlich nehme das verklopffte Gelbe von drey Ayern, gestossenen Zimmet und Muscatenblumen, giesse ein wenig von der Brühe, worinnen das Fleisch gekocht worden, darüber, und lasse es aufsieden. Wenn das Fleisch schon in der Schüssel, und die Citronen und Knöpflein zierlich darum her liegen, giesse diese Brühe darüber, und lasse es auf einer kleinen Glut ein wenig aufkochen. Es ist ein niedliches Herrenessen.

137. Fricando von Kalbfleisch.

Nehme ein Stück Kalbfleisch vom hintern Viertel, schneide es in Strohhalm-dicke Scheiben, klopfe sie ein wenig mit dem Messer, nehme kleinen Speck, und spicke sie damit wohl, lege sie in einen Fußhafen, und lasse sie dämpfen, bis sie braun seyn. Nach diesem giesse Fleischbrühe darauf, und thue Pfeffer, Muscatenblumen und Zwibeln daran, und laß es kurz aufkochen. Endlich schneide Knoblauch ganz klein, mische ihn auch darunter, und richte es an.

138. Einen Kalbskopff zu kochen.

Siede den Kalbskopf in gesalzenem Wasser ordentlich ab, nehme ihn heraus, und säubere ihn von der weissen Haut und allem, was davon gehört, reinlich. Hierauf röste gerieben Brod in Butter fein gelb, giesse einen halben Schoppen Weinezig und etwas Wein daran, thue Zucker, Pfeffer, Muscatenblumen, Citronenscheiben, Rosinlein, und ein wenig abgescheelte Mandeln dazu, und lasse alles zusammen kochen. Nach diesem röste in Würfel geschnittenes Weißbrod ziemlich hart, thue es auch in die Brühe, lege den Kalbskopf in die Schüssel, und richte die Brühe über den Kalbskopf an.

139. Andere Kalbskopfzubereitung.

Säubere den Kalbskopf samt den Füssen recht wohl, koche sie in gesalzenem Wasser gar; brate hierauf eine gute Hand voll klein geschnittenen Speck in einer Pfanne, thue auch etwas Mehl dazu, und lasse es braun werden, giesse nach Gutdünken, Eßig und Wasser oder Fleischbrühe daran, thue ein wenig Zucker, kleine Rosinlein und Pfeffer darein, und richte es über den Kalbskopf an.

140. Kalbsfleisch auf Pastetenart zu verdämpffen.

Streue Ingwer, Pfeffer, Nägelein, Muscatenblüth, und Salz in einen irdenen Fußhafen, schneide das Fleisch in stücke, und lege es darein, thue geschnittenen Speck, Mark oder Nierenfett dazu, giesse Fleischbrühe und ein wenig Eßig daran, und lasse es gemächlich dämpffen.

Oder.

Thue auch Pomeranzen, Citronen, oder unzeitige Traubenbeere, und klein geschnittenen Peterling darein.

141. Aufgewickeltes Kalbfleisch.

Nehme zu zwey Pfund Kalbfleisch, ein halb Pfund Ochsenmark, und hacke es zusammen klein; thue Nägelein, Muscatenblumen, Thimian, Pfeffer, Salz, und von zwey Ayern das Gelbe dazu, und

rühre

rühre es wohl untereinander. Nach diesem schneide einer Hand grosse, aber ganz dünne Speckscheiben, wickle das gehackte Fleisch darein, binde es zusammen, und brate es am Spieß. Mittlerweile lasse Butter in einer Kachel zerfliessen, thue etwa drey Messerspitzen voll Mehl, Nägelein, Salz, klein geschnittene Citronen und zart gestossenen Coriander darein, giesse einen halben Schoppen Wein daran, lasse es aufkochen, und giesse es bey dem Anrichten in der Schüssel darüber.

142. Französische Carminat von Kalbfleisch.

Nehme rippige Stücklein Kalbfleisch, bestreue sie mit Mutschelmehl, und lasse sie auf dem Rost schön gelb braten. Indessen thue in ein Geschirr geschnittenen Speck, und ein wenig Sardellen, oder Heering, ein paar Lorbeerblätter, Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüth, und ein Stück Butter, begiesse es mit guter Fleischbrühe, und ein wenig Eßig, rühre es untereinander. Lege hernach das gebratene Fleisch in eine Schüssel, giesse die Brühe darüber, lasse es ein wenig auf der Glut kochen, und richte es an.

143. Fricassee von Kalbfleisch.

Nehme Kalbfleisch vom Knopf, schneide dünne Stücklein in beliebiger Länge

daraus, klopfe sie mit dem Messer, bestreue sie ein wenig mit Mehl, und röste sie im heissen Schmalz in einer Pfanne. Nach diesem lege das geröstete Fleisch in eine Kachel, thue Pfeffer, Ingwer, Salz, Safran, Citronen, und drey oder vier Lorbeerblätter daran, giesse etwas Eßig darüber, lasse es kochen, und gieb es auf den Tisch.

144. Gute Art Kalbfleisch zu kochen.

Lege das Fleisch nach dem Waschen in einen Fußhafen, thue ein gut Stück Butter, einen kleinen geschnittenen Zwibel und Peterling, Pfeffer, Ingwer, Salz und Muscatenblumen oder Nuß daran, decke es wohl zu, und lasse es wohl dämpfen. Ehe es ganz fertig ist, giesse einen halben Schoppen Fleischbrühe daran, und lasse es noch ein wenig aufkochen.

145. Noch ein eingemachtes Kalbfleisch.

Siede das Kalbfleisch zuerst, hernach nehme auf ein Pfund Fleisch ein Stücklein Butter, so groß als ein Ay, und lasse es zerfliessen, und rühre das Gelbe von einem Ay darein, thue Salz, Ingwer, Muscatenblüth, Majoran und etwas Citronen dazu, laß es vollends sieden und richte es an.

146. Uebergeblieben Kalbfleisch niedlich zuzurichten.

Schneide das übergebliebene Fleisch ganz klein, röste ein wenig Mehl im Butter

ter gelb, dämpfe auch geschnittenen Peterling und Charlottenzwibeln mit, thue den Safft vom gebratenen darzu, würze es mit Pfeffer, Nägelein, Salz, in Würfel geschnittenen Citronen, thue auch Citronensafft, gehackte Sardellen, Rosmarin und Lorbeerlaub, ein wenig Eßig und Fleischbrühe daran, und lasse es miteinander kochen.

147. Eingemacht Gebratenes.

Zerschneide das Gebratene in kleine Stücklein, lege sie in ein Kachelpfännlein, begiesse es mit Fleischbrühe, thue Butter, Citronen, Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüth daran, und lasse es untereinander kochen.

148. Gefüllte Kalbsleber.

Höhle die Leber aus, verwölle das heraus genommene ein wenig, reibe oder hacke es klein, stosse ein wenig Speck im Mörser, schneide Zwibeln und ein wenig Peterling ganz klein, weiche die Brosamen von einem Weißbrod in Milch ein, und drucke sie wiederum aus, und rühre diese Stücke alle zusammen unter die geriebene Leber, würze das Angerührte mit Pfeffer, Nägelein und Muscatennuß; thue auch, wenns beliebt, etwas kleine Rosinlein und klein geschnittene Citronenschaalen dazu; rühre dieses mit zwey Ayern recht wohl, fülle

es in die ausgehöhlte Leber, und nähe sie nach dem Füllen zu. Nach diesem lege sie in einen Fußhafen, thue Eßig, Nägelein, Pfeffer und Fleischbrühe darein, und lasse sie kochen, doch daß sie nicht zu hart ist.

149. Nürnberger Peterlingfleisch.

Nehme Hammel- Schaaf- oder auch Lammfleisch, so viel du nöthig hast; wasche es sauber, und siede es in gesalzenem Wasser. Hierauf nehme ziemlich viel Peterling samt den Wurzeln, schneide das Kraut, schabe die Wurzeln, und schneide die dicke in Scheiben, die dünne spalte mitten entzwey und schneide sie in Glaichs lange Stücke. Nach diesem mache Butter in einer Kachel kaum warm, thue das geschnittene Peterlingskraut samt den Wurzeln, und einen Löffel voll Mehl darein, und lasse es dämpfen, bis es ein wenig gelblicht wird. Alsdann würze es nach Gutdünken mit Ingwer und Muscatennuß, und giesse von der Brühe, worinnen das Fleisch gesotten worden ist, so viel daran, als zu einer ordentlichen Brühe nöthig ist. Endlich lege das gesottene Fleisch darein, laß es wieder ein wenig kochen und richte es an. Diese Art hat jederzeit den Nahmen eines guten Essens behauptet.

150. Hammelshasche.

Schneide ganz dünne Stücklein von einem Hammelbraten, lege sie in ein Fußhäfelein, thue gerieben schwarz Brod, Pfeffer, Salz, Knoblauch und Scharlottenzwibeln daran, begiesse es mit Fleischbrühe und Eßig, lege ein Stücklein Butter dazu, laß es miteinander kochen und richte es an.

151. Carminade.

Nehme Hammelsrippe, klopfe sie wohl, und reibe sie mit Mutschelmehl und Salz, lege sie auf den Rost, und brate sie, treufe sie aber unter dem Braten immer mit Butter, und trucke, wenn sie fertig sind, Citronensaft darauf, und gib es auf den Tisch.

152. Andere Art von Carminade.

Nehme Kalbs- oder Hammelsrippe, bestreiche sie mit Butter, besäe sie wohl mit Mutschelmehl, und brate sie auf dem Rost. Wenn sie schön gelblicht gebraten sind, belege ein Zinn oder Kachel wohl mit Butter, lege die gebratene Rippe darein, und oben darauf wieder dünne Schnitten Butter, giesse Fleischbrühe darüber, thue Capern, Citronensaft, Schelfen, Lorbeerblätter, Pfeffer, Ingwer und Muscatennuß daran, und laß es miteinander kochen. Wenn ungefehr die Brühe zu dünn oder zu sauer scheinen sollte, so rühre etwas

Mutschelmehl darein, und thue noch mehr Citronensaft daran. Es ist ein gut Essen.

153. Carminade mit Ayern.

Klopfe Kalbs- oder Hammelsripplein recht wohl, bestreiche Papier mit Butter in Form einer Schüssel, lege die Rippe darein, und lasse sie auf dem Rost halb braten. Hierauf nehme ein wenig Mutschelmehl, Salz, Pfeffer, Ingwer und klein geschnittenen Peterling, mache alles untereinander, bestreiche die Rippe damit, und verklopfe, wenn es ein wenig angezogen hat, ein paar Ayer, tunke die Rippe darein, und lasse sie noch ein wenig braten, alsdenn giebe sie auf den Tisch.

154. Gefüllte Carminade.

Nehme Lam- Hammel- oder Kalbsrippe, klopfe, wasche und trückne sie wieder ab. Alsdann hacke ein Stücklein Fleisch mit etwas Rindsmark, Peterling, Schnittlauch und Scharlottenzwibeln recht klein; lasse in einem Pfännlein ein Stücklein Butter zergehen, und kehre das Gehackte etliche mahle darinnen um. Alsdann thue es in eine Schüssel, würze es mit klein geschnittenen Citronen, Pfeffer, Ingwer, Muscatennuß, Nägelein und klein geschnittenen Rosmarin, und thue im Mörser

ser gestossene Sardellen dazu; rühre es mit ein paar Ayern und einem halben Löffel Schönmehl an, lege die Rippe auf Mutschelmehl, und auf ein jedes Ripp 4 oder 5 Capern; diese belegte Rippe bestreiche etwa Fingers dick mit der obigen Fülle, und streue auf die Fülle wieder etwas Mutschelnmehl. Mittlerweil mache Schmalz in einem Castrol heiß, lege die bestrichene Rippe in das heisse Schmalz, leppere das Schmalz mit einer Fischkellen immer über das Gefüllte, damit alles zu sammen gebacken wird, und lege die gebackene Stück sogleich auf ein Tuch, daß das Schmalz ganz davon lauft, stelle es aber an einen Ort, wo es warm bleibt, und gieb es auf den Tisch. Den Schüsselrand ziere mit Lorbeerblättern, und lege das Fleisch gerade an dieselbige, streue auch klein geschnittene Citronen oben darauf, und stelle ganze Citronen darneben, damit ein jeder, der Lust hat, nach Belieben Citronensafft darauf drucken kan. Es ist ein recht fürstliches Essen.

155. Gute Hammelsfleisch-Zubereitung.

Nehme Hammelsrippe, klopfe sie wohl mit einem Messer, lege sie in eine Schüssel, thue Salz, Pfeffer, Ingwer, und Nägelein

lein daran, u. schüttle es wohl untereinander, und lasse es eine Stunde stehen. Mittlerweile mache Butter in einem Castrol warm, und schütte, wenn er anfängt zu schaumen, das Fleisch darein, laß es eine Weile dämpfen, thue hernach nicht gar zu wohl gesalzene Fleischbrühe, ein wenig Eßig und etwas Citronen daran: Röste Roggenbrod und ein klein geschnittenes dürres Zwibelein in Schmalz, giesse das Schmalz davon, und lösche das Brod mit etwas Eßig ab, schütte alles an das Fleisch, und lasse es vollends gar kochen, so wird es gut seyn.

156. Hammelfleisch in einer braunen Brühe.

Siede das Fleisch im Salzwasser ab; röste Brodbrosamen und einen Löffel voll Mehl im Schmalz braun, rühre es mit genugsamer Fleischbrühe an, thue Eßig, Capern, Citronen, Pfeffer, Nägelein, Zwibel und Lorbeerblätter daran, lege das Fleisch darein, laß es noch ein wenig kochen und richte es an.

157. Hammelsfleisch, oder auch junge Hüner in einer Capernbrühe.

Setze das Fleisch oder die junge Hüner mit halb Wasser und Wein zum Feuer, und röste, wenn sie fast fertig sind, ein

ein wenig Mehl im Schmalz, rühre es mit der Brühe an, thue Capern, Ingwer, Salz, Pfeffer und ein wenig Peterling darein, laß es wohl aufkochen und gieb es auf den Tisch.

158. Kalbs- oder Lammbrust zu füllen.

Schlage 8 bis 10 Ayer in eine Schüssel, hacke Majoran, Peterling, Schnittlauch, und wenn es die Jahrszeit leidet, grüne Zwibeln, dämpfe sie mit einem Stücklein Speck im Schmalz, thue Salz und ein Stück Butter daran, und schütte alles unter die Ayer; rühre es wohl, giesse auch einen Löffel voll Rohn dazu, würze es mit Pfeffer, Ingwer, Muscatennuß und Safran, durchbrich die Brust, und fülle das obige darein, nähe es zu, daß nichts heraus lauft, und verwelle es in siedigem Wasser, doch, daß es nicht gar zu weich wird. Nach diesem giesse das Wasser davon, und gute Fleischbrühe daran, und in die Brühe, was von der gehackten Fülle übrig geblieben ist, würze sie mit etwas Pfeffer, Ingwer und Safran, und lasse es vollends sieden. Wer will, kan es auch sauer machen, oder braten, oder eine Suppe darüber anrichten.

159. Lamm- oder Kützl insfleisch einzumachen.

Schneide das Fleisch in Stücke, wasche es sauber, und würze es mit Salz, Pfeffer

und Ingwer; röste es im Schmalz schön gelb, lege es hernach in einen Fußhafen, giesse nach Gutdüncken halb Wein und halb Fleischbrühe, samt etwas Eßig daran; thue Muscatenblüth, Safran, Zucker, Semmelmehl und klein geschnittene Citronen dazu, und lasse es miteinander kochen, bis die Brühe ein wenig dicklicht wird. Es muß aber das Sauerlichte vorschlagen. Wenn es genug gesotten hat, richte es an, und streue oben wieder klein geschnittene Citronen darauf.

160. Lammfleisch zu kochen und einzumachen.

Siede jung Schaaf- oder Lammfleisch in Wasser und Salz, schütte hernach die meiste Brühe davon ab, zerklopfe etliche Ayer wohl, rühre nach Gutdünken Wein und etwas Eßig darein, thue Zimmet und Safran daran, und laß es ganz gemächlich aufsieden, damit die Ayer nicht zusammen lauffen. Endlich mache es mit Zucker süß, und richte es an.

161. Andere Art Lammfleisch zu kochen.

Nehme beliebiges Lammfleisch, doch ist es vom Vordertheil am besten, wasche es in heissem Wasser, und laß es darauf in Salz und Wasser kochen, schäume es wohl ab, thue Nägelein, Muscatenblumen,

men, Salz, Pfeffer, Butter, gerieben Semmel, und Zuckerwurzeln oder Zuckerrüblein daran, laß es damit vollends auskochen, und gieb es auf den Tisch.

162. Schaafskeule, oder Hammelschlegel mit brauner Brühe.

Ziehe die äusserste zähe Haut von dem Schlegel oder Keule herunter, spicke ihn mit lang geschnittenem Speck wohl, und bestreue ihn um und um mit Mehl. Mache hierauf ziemlich viel klein geschnittenen Speck in einer Bratpfanne heiß, lege den Schlegel darein, und mache ihn darinnen schön braun. Nach diesem koche den Schlegel im Wasser, und wann er fast fertig ist, lasse nur so viel Wasser daran, als zu einer ordentlichen Brühe nöthig ist; thue den Speck, worinnen du ihn braun gemacht hast, wie auch Muscatenblumen, Thimian, Salz, Pfeffer und etwas geröstetes Mehl darein, lasse es untereinander aufkochen und richte es an.

163. Gefüllter Hamelschlegel oder hintere Schaafskeule.

Brate einen Hammelschlegel auf gewöhnliche Art, schneide das Fleisch von den Beinern herab, doch daß die Beiner aneinander bleiben; hacke das Fleisch mit anderhalb Vierling guten Rindsmark ganz klein; thue einen Schoppen Rohn, vier Ayer, etwas kleine Rosinlein,

lein, Pfeffer und Salz daran, und rühre alles wohl untereinander. Nehme hierauf ein Hammelsnetze, breite es aus, lege die Helfte der Fülle in der Form eines halben Hammelschlegels darauf, auf dieselbe die abgeschelte Beiner, und über die Beiner die andere Helfte der Fülle, daß es zusammen die Form des ganzen Hammelschlegels bekommt, ziehe das Netz darüber her, hefte es ein wenig und backe es in einer Dortenpfanne. Mache ferner eine Brühe darüber von einem Schoppen Wein und einen halben Schoppen Wasser, Capern, geschnittenen Citronen, Zucker und ein wenig, geröstteten Mehl. Wenn dieses zusammen aufgekocht hat, lege den gebackenen Schlegel in ein Zinn u. giesse die Brühe darüber. Man kan auch frische Citronenscheiben darauf her legen.

164. Gebratene Lammsköpfe.

Siede die Köpfe in gesalzenem Wasser, haue sie in zwey Theile, wende sie in heissem Butter um, bestreue sie mit geriebenem Brod, Pfeffer und Salz, und lasse sie auf dem Roste braten.

165. Lammsschlegel zu braten.

Brate den Lammsschlegel halb gar, alsdann spicke ihn mit geschnittenen Saucissen (einer Art Würste, von welcher zu seiner Zeit besser unten wird gedacht werden,) mache

mache ihn ferner am Spiesse mürbe, und bestreiche ihn fleißig mit Butter. Nehme hierauf nach Gutdünken, halb Wein und Eßig, Muscatenblumen, gestossenen Zimmet, Cardemomen, ein wenig Pfeffer und den im Braten abgeloffenen Butter, lasse es zusammen aufsieden, giesse es im Zinn über den Schlegel, und streue die länglicht geschnittene Schelfe von einer Citrone darauf.

166. Schweinenfleisch in einer Wildpretbrühe.

Siede das Fleisch nach dem Waschen in gesalzenem Wasser, aber nicht gar zu weich; reibe ein gut Stück Brosamen von gemeinem Brod, röste es schön gelb, und thue, wenn es fast genug hat, ein wenig in Würfel geschnittenen Speck und ein paar ebenfalls in Würfel geschnittene Zwibeln dazu, kehre auch diese ein paar mahle mit dem Brod um, doch, daß sie weiß bleiben, lösche das geröstete mit etwas Eßig ab, würze es mit Nägelein, Pfeffer und Ingwer, thue Citronenscheiben, ein paar Loorbeerblätter, 5 bis 6 Wachholderbeere, und ein Rosmarinzweiglein dazu, giesse nach Gutdünken von der Brühe, worinnen das Fleisch gesotten worden, auch darein, lasse es mit dem Fleisch noch ein wenig aufkochen, und richte es an.

167. Gedämpftes Schweinenfleisch in einer guten Sose.

Lasse ein gut Stück Butter in einem Fußhafen zerfliessen, lege das gewaschene Fleisch darein, würze es mit Salz, Nägelein, Pfeffer und gestossenen Coriander, thue auch klein geschnittene Citronen, und ein paar Messerspitz voll Mehl daran, laß es wohl dämpfen, und giesse, wenn das Fleisch gar ist, ein wenig Wein dazu, daß es eine kleine Sose giebt. Es ist ein gutes Essen.

168. Gedämpft Schweinenfleisch.

Lege es nach dem Waschen in einen Fußhafen, würze es mit Salz und Pfeffer, giesse etwa einen halben Schoppen Wasser daran, decke es wohl zu, und lasse es dämpfen. Wenn es auf der einen Seite gelb genug ist, kehre es um, bis es auf der andern Seite auch recht ist. Alsdann richte es an, und bestreue den Rand mit Salz.

169. Auf dem Rost zu braten.

Ist zwar keine Kunst, doch wollen wir jungen Anfängerinnen zu lieb anzeigen, daß man das Fleisch nach dem Waschen ein wenig sieden, hernach auf den Rost legen, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Mutschelmehl bestreuen, und so lange rösten müsse, bis es ein wenig gelblicht seye.

Der-

Dergleichen geröstet Fleisch kan man zu Erbsen, Köhl, weissen Rüben, Winterköhl, und andern solchen Gemüsern auf den Rand der Schüssel legen. Es giebt ein artig Ansehen und ist gut.

170. Einen Preßkopf zu machen.

Nehme einen halben Rindskopf, ein halb Dutzend Schweinsohren, vier dürre Bratwürste, und zwey dürre Schweinszungen; siede das Fleisch und die Ohren im Salzwasser, bis sie recht weich seyn; die Zungen so lange, bis die Haut davon geht, und über die Würste lasse nur einen Wall gehen; schneide das Fleisch vom Kopf Würfelweise, die Zungen und Würste in Scheiben, und die Ohren länglicht. Auf dieses thue das geschnittene Fleisch und die Ohren in einen verzinnten Kessel; giesse so viel Wein und Eßig daran, bis es dem Fleisch gleich geht, doch so, daß es zwey Theile Eßig und nur der dritte Theil Wein ist; würze es mit grob gestossenen Pfeffer, Muscatenblumen und Nägelein, thue auch die klein geschnittene Schaalen von zwey Citronen dazu, laß es auf einem nicht gar zu starken Feuer eine halbe Stunde kochen, und rühre es zuweilen um; Zuletzt thue auch die Würste und Zungen in den Kessel, und lasse alles zusammen noch einen

einen Wall thun. Mittlerweile siede rechte grosse Stücke Schweinene Schwarten auch im Salzwasser ab, bis sie recht weich seyn; lege ein sauberes Tuch in eine Gelte, und auf das Tuch die Schwarten, die man aber nicht sparen muß; schütte das in dem Kessel gekochte Fleisch, Ohren, Würste und Zungen darauf, und rühre erst in der Gelte Würfelweise geschnittene eingemachte rothe Rüben darein; schlage hernach die Schwarten in beliebiger Breite darüber her, daß das eingefüllte recht wohl und überall damit bedecket ist, wie es dann zu dem Ende nichts zu bedeuten hat, wenn die Schwarten schon zwey bis dreymahle darüber herkommen. Endlich schlage auch das Tuch darüber, binde es mit einer Schnur so hart, als möglich, zusammen, lege oben ein Brett darauf, und beschwere es 24 Stunden lang mit Centner-Gewicht. Man kan ihn im Keller drey Wochen und länger gut behalten. Wenn man davon aufstellen will, schneidet man ganz dünne Stücke davon ab, wie von einem Schunken, und giebt Eßig und Pfeffer dazu, zieret auch den Rand mit Peterling und gesottenen Krebsen. Es ist ein Essen, welches man den fürnehmsten Leuten aufstellen darf.

171. Schweinene Sulz.

Nehme Ohren, Rüssel, Füsse und Schwanz vom Schwein, schneide sie in beliebige Stücke, lege sie in einen Hafen, thue ein wenig Salz, ganzen Ingwer, ganzen Pfeffer, Citronen, Rosmarin, ganze Lorbeer und Blätter daran, giesse Wasser mit untermischtem Wein und Eßig, nachdeme man es sauer will, darüber, und lasse es gar sieden und ziemlich einkochen. Nach diesem giesse die Brühe davon ab, lasse sie durch ein sauberes Tuch, in welchem etwas Baumwollen liegt, reinlich ablauffen, daß alles fette davon kommt; trückne die Stücklein mit einem Tuch ab, lege sie in beliebiger Ordnung in ein Zinn, giesse die Brühe darüber, und stelle sie in den Keller, oder in ein anders Ort, wo sie wohl erkalten kan. Wer will, kan auch kleine Rosinlein oben darauf streuen, und nach dem Hartwerden länglicht geschnittene Mandeln darauf her stecken. Man kan ihr mit Safran, spanischem Flor, und rothen Rübeneßig, eine gelbe oder rothe Farbe geben.

172. Ein gesalzter Schweinskopf.

Nehme den Kopf von einem etwa halbjährigen Schweine, säubere ihn wohl und siede ihn in halb Wasser und Eßig, mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Ros-

marin, Lorbeerblättern, Muscatenblüth und der Schaale von einer Citrone; unter dem Sieden sperre ein klein Stecklein in das Maul, daß es offen bleibt. Nach dem Sieden trückne ihn mit einem saubern Tuch wohl ab, vergülde den Rüssel, der Spitzen der Ohren, und hinten am Abschnitt, gieb ihm einen Apfel in das Maul, und zu beyden Seiten ein kleines Sträußlein von Lorbeerlaub, und leg ihn in ein Zinn. Nach diesem mache nachstehende rothe Sulz darüber. Nehme etwa drey Schoppen von der Brühe, in welcher der Kopf ist gesotten worden, und zwey Kalbsfüsse, thue ein wenig gestossenen Coriander dazu, und giesse Rothrübenessig daran, bis es sauer genug ist; lasse es sieden, bis alsdann das Fleisch an den Füssen ganz weich wird. Hernach lege ein wollenes Tuch auf ein weiß Tuch, und schlage die Helfte vom weissen über das wollene; lasse die Sulz ganz reinlich dadurch lauffen, daß ja nichts fettes daran bleibt, und giesse sie an den Kopf. Wenn sie hart gestanden ist, ziere den Schüsselrand mit allerley schönen Blumen und trage es auf. Es ist schön anzusehen, und gut zu essen.

173. Schweinskopf schön zu sieden.

Scharre das verbrennte mit einem Mes-

Messer sauber von dem Kopf ab, wasche ihn recht wohl aus; hernach löse mit einem langen spitzigen Messer die Haut über den ganzen Kopf ordentlich auf, doch so, daß du kein Loch darein schneidest. Wenn die ganze Haut loß, und nur noch hinten am Halse fest ist, ziehe sie wieder über den Kopf her, und reibe so wohl den Rachen inwendig, als den Kopf auswendig mit Salz, Pfeffer und Nägelein rechtschaffen wohl ein, setze ihn mit halb Eßig und Wein zum Feuer, thue ziemlich viel Salz, ganzen und gestossenen Pfeffer, Ingwer, Nägelein, auch eine Hand voll Rosmarin, Lorbeerblätter, und wenn man will, Majoran darein; lasse ihn so lange sieden, bis die Beiner das Ansehen haben, als wenn sie heraus fallen wollten. Alsdann lege ihn aus der Brühe heraus, laß ihn erkalten, stecke ihm einen Apfel oder Citrone ins Maul, vergülde den Rüssel und lege den Kopf auf eine beliebige Schüssel. Den Rand ziere mit Lorbeerblättern, Rosmarin und andern dergleichen Sträussen.

174. Saucisgen zu machen.

Nehme fett und mageres Schweinenfleisch, und etwas von den Bauchstücken oder Lappen, thue Muscatenblumen, Nägelein, Pfeffer und Salz nach Gutdüncken dazu, knette es wohl untereinander, und

fülle es in Schaafdärme. Man kan auch frische Ochsenzungen und Schafsfleisch dazu nehmen, es muß aber zuvor gesotten werden. Wenn man diese Gattung Würste in den Wein legt, so dauren sie desto länger. Man bratet sie auf dem Rost, und gießt Senf darüber; oder macht auch kleine Sose von Weineßig und Butter, mit Muscatenblumen und Pfeffer.

175. Saucissen auf Holländische Art.

Nehme zu drey Pfund klein gehackten Schwein- oder Schaaffleisch, zwey Muscatennüsse, ein Loth gröblicht gestossenen Pfeffer und eine Hand voll Salz, mache dieses untereinander, und fülle es in einem Darm, aber nicht gar zu steiff; ausser wenn man sie räuchern will etwas steiffer machen. Man kan sie auch zwey Tage in die Peckel legen oder einsalzen, ehe man sie in den Rauch hängt.

Von allerley Geflügel.

176. Junge Hüner zu kochen.

Bringet die Hüner, wenn sie geputzt, ausgenommen und ordentlich geschrenkt sind, entweder mit lauter Wasser, oder wenns beliebt, mit halb Wasser und Wein zum Feuer, würze sie mit Muscatenblumen und thue ein Stück Butter daran. Mitt-

ler-

lerweile siede Sparse im Wasser ab, thue ihn mit klein gehacktem Peterlingkraut auch zu den Hünern, lasse sie mit ein wenig geriebenem Weißbrod gar kochen, und richte sie an.

177. Andere Art.

Schneide die Hüner in der Mitte entzwey, lege sie in ein Castrol, thue Limonien, ganze Muscatenblumen, kleine Rosinlein, Zibeben, ganze Nägelein und Zimmet, Zucker und ein Stück Butter daran, begiesse es mit Wein, decke es wohl zu, und lasse es miteinander kochen.

178. Noch eine andere Art.

Thue die Hüner ganz in einen Topf oder Hafen, koche sie mit Wasser, Muscatenblumen, Butter und Salz gar. Siede auch die Schaalen von einer Citrone im Wasser ab, und schneide sie langlicht; thue diese geschnittene Citronen in einen Hafen, nehme kleine Rosinlein und Zucker dazu, giesse von der Hünerbrühe nach Nothdurft und beliebigen Wein darein, zerklopfe vier Ayerdotter, thue auch ein wenig Eßig, Safran und Butter daran, rühre es zusammen in der Brühe ab, und richte es über die Hüner an. Was an der Süßigkeit noch abgeht, ersetze vollends mit Zucker.

179. Hüner auf Pastettenart.

Koche die Hüner im Wasser halb gar, giesse etwas Wein dazu, thue Zibeben, kleine Rosinlein, Cardemomen, gestossenen Zimmet, Muscatenblumen, ein wenig Pfeffer und Salz, etwas Zucker und geschnittene Citronen, auch, damit die Brühe dicklicht wird, ein wenig durchgetriebene Kirschen darein, und lasse es mit den Hünern vollends sieden. Bey dem Anrichten streue Zucker und Zimmet darauf. Man kan auf gleiche Art Kalb- oder Lammfleisch kochen.

180. Junge Hüner mit Petersilienwurzeln.

Lasse die Hüner wenn sie im warmen Wasser geputzt sind, in Wasser oder Fleischbrühe halb gar kochen, thue reinlich geschabene Petersilienwurzeln, Zibeben, Butter, Salz, und etwas von geriebenen Weißbrod daran, lasse sie vollends auskochen und richte sie an.

181. Andere Art Hüner mit Petersilienwurzeln.

Siede die Hüner im Wasser, thue Muscatenblumen, und ein Stück Butter, nebst ziemlich vielen geschabenen und in die Länge geschnittenen Peterlingwurzeln darein. Wenn sie recht mürbe gesotten sind, thue Pfeffer, noch ein wenig Muscatenblumen, frischen Butter, und ein wenig gerie-

gerieben Brod dazu, laß es wieder aufkochen, lege die Hüner in eine Schüssel, und richte die Brühe mit den Wurzeln darüber an.

182. Hüner mit Reiß.

Koche die Hüner, wie gewöhnlich, mit etwas Muscatenblumen, Salz und Butter im Wasser oder Fleischbrühe. Den Reiß siede besonder in Wasser, lasse das Wasser wieder davon ablauffen, und giesse an dessen statt gute Fleischbrühe daran, thue eine Hand voll gescheelte gestossene Mandeln, gerieben Weisbrod, Zucker, Ingwer, gestossenen Zimmet, und ein wenig Rosenwasser darein, rühre es über dem Feuer untereinander, siede es wohl, und giesse es über die Hüner.

183. Hüner mit Lattich.

Nehme guten Kopflattich, oder Schmalzhäuptlein, säubere und brühe ihn mit heissem Wasser ab; siede eine Henne in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe, thue nach Gutdünken Butter, Muscatenblumen, Pfeffer und gerieben Brod dazu; lege den Lattich, wenn die Henne fast gar ist, darein, siede es noch einmahl auf, und richte es an.

184. Hüner mit Stachelbeeren.

Salze die geputzte Hüner eine halbe Stunde lang ein, lege sie hernach in einen irdenen Fußhafen, belege den Boden mit Stachelbeeren, Pfeffer und Muscatenblumen, giesse gute Fleischbrühe und einen halben Schoppen Milchrohn daran; lasse die Leberlein und eine Brodbrosame in einem besondern Geschirr wohl sieden, stosse sie geschwind im Mörser, treibe sie durch ein Suppenseiher oder Durchschlag, giesse das Durchgetriebene auch an die Henne; schneide, wenn die Henne fast gar ist, Limonien darauf, und richte sie an.

185. Eine Henne mit durchgetriebenen Citronen.

Setze eine Henne mit Wasser zum Feuer, thue Butter, Muscatenblumen, Salz und Limonien daran, und lasse die Henne fertig kochen. Alsdann thue die Henne aus der Brühe heraus, treibe die Brühe mit den Limonien durch einen Durchschlag, giesse etwas Wein dazu, thue gestossenen Zimmet, Cardemomen, Zucker, Rosinlein, gerieben Brodt und Butter darein, lasse es miteinander durchsieden, lege die Henne in eine Schüssel, richte die Brühe darüber an, und streue klein geschnittene Citronade, Zucker und Zimmet darüber.

186. Fricassee von Hünern.

Schneide die Hüner, wenn sie recht rein gemacht sind, in kleine Stücke, wasche sie in kaltem Wasser ab, thue Butter in einen Topf oder Fußhafen, laß ihn heiß werden, lege die Stücke dazu hinein, und dämpfe sie schön braun; thue hernach geschnittene Petersilien, Salz, Pfeffer, Muscatenblumen und Zwibeln daran, giesse ein wenig Fleischbrühe oder Wasser darauf und lasse es kochen; rühre ferner 6 oder 8 Ayer mit etwas Eßig wohl untereinander, und giesse sie, wenn alles gar ist, auch daran, lasse es ein wenig aufsieden und richte es an.

187. Junge Hüner in Pomeranzenbrühe.

Siede die Hüner mit Wasser, schütte das Wasser nach dem Sieden davon ab, giesse hingegen auch guten Wein daran, so viel als zur Brühe nöthig ist; nehme die Schaale von einer Pomeranze, schneide sie länglicht und lege sie auch zu den Hünern, würze sie mit Zimmet, Ingwer, Muscatenblüth, Safran, Zucker und ein wenig Salz, und lasse sie wiederum sieden, hernach gieb sie auf den Tisch.

188. Junge Hüner in einer schwarzen Brühe.

Brate junge Hüner und lege sie in eine Schüssel; reibe indessen ein gut Stück

Haußbrod, röste es im Schmalz, thue hernach Malvasier, Zimmet, Muscatenblüth, Nägelein, Zucker, und Pfeffer daran, lasse es miteinander sieden, und giesse es über die gebratene Hüner.

189. Junge Hüner mit Johannisbeerlein eingemacht.

Siede oder brate die jungen Hüner nach eigenem Belieben; nehme hernach Johannisbeerlein, giesse Wein daran, thue Zimmet und Zucker dazu, und lasse es ein wenig miteinander sieden, alsdann giesse diese Brühe über die Hüner.

190. Margenat von jungen Hünern.

Wenn die Hüner rein gemacht, und ordentlich gebogen sind, schneide sie in der Mitte von einander in zwey Stücke, klopfe sie ein wenig mit dem Messer, lasse sie in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Muscatenblumen, Thimian und ein wenig Eßig durchkochen. Wenn es bald Zeit anzurichten ist, nehme sie heraus, trückne sie ab, bestreue sie mit Mehl, lege sie in heissen Butter, und backe sie darinnen aus.

191. Eine Henne mit Castanien und Austern.

Koche die Henne, wie gewöhnlich, in gesalzenem Wasser halb gar, und thue Muscatenblumen, Cardemomen und Butter da-

dazu. Lasse Castanien nur so lange sieden, bis sie aus den Schaalen gehen, und thue sie samt den Austern an die Henne, und lasse sie mit kochen. Wenn alles fast gar ist, giesse ein wenig Wein dazu, thue Pfeffer und eine in Schnitten geschnittene frische Citrone daran, und streue bey dem Anrichten Zimmet darauf.

192. Junge Hüner in einer Mandel-Brühe.

Siede junge Hüner gewöhnlicher massen ab, lege gebähte Semmelscheiben in eine Schüssel, streue kleine Rosinlein darauf, reibe oder stosse geschеelten Mandel, giesse guten Wein daran, lasse sie einen Sud thun, und richte es über die auf Schnitten gelegte Hüner an.

193. Junge Hüner mit Erbsen.

Siede die Hüner zuerst in Wasser, und wenn sie fast fertig sind, thue grüne Erbsen, Muscatenblumen, Salz, und ein wenig klein gehackte Lebkuchen, samt einem Stück Butter daran, laß alles miteinander sieden, und richte es an.

194. Eine alte Henne gut zu kochen.

Koche eine sauber geputzte Henne im Wasser, mit Muscatenblumen, Butter und Salz. Nehme sieben Ayerdotter, ganze Citronenschaalen, Zucker, Butter und Wein; rühre es miteinander an, daß

es eine genugsame Brühe giebt; lasse es ein wenig aufsieden, und richte es über die gesottene Hüner an.

195. Hüner mit Knöpflein.

Nimm gebratene junge Hüner, schneide sie in vier Theile; nehme ferner ein Viertel Pfund Mehl, für zwey Kreutzer gerieben Weißbrod, ein Viertel Pfund Zibeben, und ein Viertel Pfund kleine Rosinlein, ein Viertel Pfund zerflossenen Butter, 5 Ayer und Muscatenblumen; mache dieses mit guter Brühe wohl untereinander, und formire Knöpflein daraus; lasse sie in heissem Butter fertig kochen, thue die Knöpflein mit den Hüner in eine Pfanne, giesse einen Schoppen Wein, einen Schoppen Wasser, und einen Schoppen Weineßig daran, thue ein stück Zucker dazu, laß es zusammen aufkochen, und richte es an.

196. Junge Hüner dämpfen.

Nehme, wenn die junge Hüner über die helfte gesotten sind, rein gewaschene Weinbeere, siede sie mit den Hünern, treibe sie durch, und giesse sie wiederum an die Hüner, thue Butter, Pfeffer und Ingwer daran, lasse alles zusammen aufsieden, und richte es an.

197. Junge Hüner einzumachen.

Zerschneide die Hüner in zwey Theile, setze sie mit halb Wasser und Wein in einem Hafen zum Feuer, brenne oder röste ein Mehl daran; würze sie mit Muscatenblüth und gestossenen Nägelein, bestecke die Hüner mit Nägelein und Zimmet, röste sie im Schmalz braun, und giesse vor dem Anrichten ziemlich viel Brühe darüber.

198. Junge Hüner in einer Brühe.

Siede die Hüner in gesalzenem Wasser, nehme eine Handvoll Peterlingkraut, 6 Ayer, Pfeffer, Ingwer, Safran und Zucker; stosse alles miteinander im Mörser; treibe es mit Hünerbrühe durch ein härin Tuch, lasse die Brühe wohl aufsieden, rühre es aber immer um; lege die Hüner in eine Schüssel, und giesse die Brühe darüber.

199. Hüner mit Lorbeeren und Rosinlein.

Bringe eine Henne mit gesalzenem Wasser zum Feuer und koche sie, daß sie mürbe wird; thue ferner Lorbeere, Rosinlein, Muscatenblumen, frischen Butter, Cardemomen, und gerieben Brod dazu, lasse es kurz miteinander kochen, so ist es fertig.

200. Hüner mit durchgeschlagenen Zwibeln.

Koche die Henne in gesalzenem Wasser, thue sie heraus, und ziemlich viel Zwibeln

beln in die Brühe, siede sie recht mürbe, treibe die Zwibeln mit der Brühe durch den Durchschlag, giesse etwas Wein dazu, würze sie mit Cardemomen und Muscatenblumen, thue auch gerieben Brod und ein wenig Butter daran, siede es zu einer kleinen Brühe recht wohl miteinander, lege die Henne in eine Schüssel, und giesse die Brühe mit ein wenig Safran darüber.

201. Junge Hüner oder Tauben mit Stachel- oder Weinbeeren.

Fülle den Bauch der Hüner- oder Tauben mit gehackten wohlriechenden Kräutern, Majoran, Roßmarin, Quendel, Isop, Citronenkraut, und Marumverum, lege sie in Schöps- oder Hammel-Fleischbrühe, giesse etwas Wein dazu, würze sie mit Muscatenblüth und Salz, und lasse sie sieden, mache die Brühe mit geriebenem Weißbrod oder Mutschelmehl dick; verklopfe 2. oder 3. Ayerdotter, und durchseihe sie mit der Brühe; giesse ein wenig von selbiger Brühe in die Schüssel mit Weinbeersafft, Butter und Zucker; siede Wein- oder Stachelbeere gantz mürbe, thue sie an die Hüner oder Tauben, und giesse die obige Brühe darüber.

202. Hüner mit Majoran und Rohn.

Koche die Hüner im Wasser und Salz gar, giesse das Wasser davon, und thue einen halben oder ganzen Schoppen Rohn und abgepflückten Majoran, frischen Butter und ein wenig gerieben Brod daran, laß es miteinander auskochen, und richte sie an.

203. Alte und junge Hüner in einer schwarzen Brühe.

Fasse von den Hünern, wenn du sie abthust, das Blut reinlich auf, zerschneide sie nach dem Putzen in Stücke, hacke eine Hand voll Speck, mache ihn in einem Fußhafen recht heiß, lege die Hüner darein, und lasse sie wohl dämpfen; thue auch Citronen, Peterlingkraut und Wurzeln, Nägelein und Pfeffer daran, mache eine Brodschnitte gelb, und lege sie auf die Henne. Verrühre ferner das Blut von der Henne, mit etwas Eßig recht wohl, und presse es durch ein Tuch, schütte es auch an die Henne, und etwas gute Fleischbrühe dazu, lasse es wohl aufkochen und richte an.

204. Spinnat oder Binetsch zu kochen.

Brühe den gewaschenen Spinat in heissem Wasser wohl ab, nehme ihn heraus, und lege ihn in ein kaltes Wasser; wenn er eine Weile gelegen ist, trucke ihn aus,

und hacke ihn. Nach diesem schneide nach Beschaffenheit der Jahrszeit grüne oder dürre Zwibeln, mache ein gutes Stück Schmalz heiß, nimm einen Löffel voll Mehl, mache ihn in dem Schmalz gelb, kehre auch die Zwibeln ein paar mahle in dem Mehl und Schmalz um, endlich thue auch den gehackten Spinat dazu und dämpfe ihn wohl; würze ihn mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muscatennuß, mache ihn mit Fleischbrühe ein wenig dünne, lege ein Stücklein Butter darein, und lasse ihn noch eine Weile aufkochen; richte ihn hernach an, und schmälze ihn oben darauf mit gerösteten Brodbrosamen. Man kan auch so viel Ayer, als man Personen speißt, darauf backen, oder verlohrne Ayer darauf thun; auch Fingers lange und eben so dicke Stücklein von altgebackenem weissen Brod schneiden, im schmalz gelb backen, und zwischen die Ayer, auf dem Spinat her stecken. Man kan ferner nachstehende Würstlein machen, und auf den Schüsselrand legen. Weiche weiß Brod in Milch, trucke es wiederaus, thue ein wenig gehackten Speck ein wenig Peterling und verwällten Spinat dazu, hacke alles untereinander, würze es mit Salz, Ingwer, Majoran und Muscatenblüth, rühre es mit einem oder zwey Ayern an, schneide

von einem Kalbsnetz Fingerslange und nicht gar so breite Stücklein, schlage von der Fülle darein, daß es Fingers lange Würstlein gibt, umwickle sie mit dem Neze, binde sie unten und oben mit Faden zu, brate sie in heissem Butter und belege den Rand damit.

205. Winter- oder blauen Köhl zu kochen.

Streife den Köhl von den Stengeln ab, wasche und brühe ihn im Salzwasser wohl, und lege ihn, wenn er recht weich ist, in ein kaltes Wasser, trucke ihn wohl aus, und hacke ihn ein wenig. Nehme ferner ein gut Stück Butter, und eben so viel Schweinenschmalz, laß es zergehen, thue ein wenig Mehl und ein klein geschnittenes Zwibelein daran, laß es miteinander dämpfen, und thue zuletzt auch den Köhl selbsten dazu; lasse ihn ziemlich lange dämpfen, thue Pfeffer, ein wenig Ingwer und Muscatennuß und Salz darzu, mache ihn mit der Brühe von abgesottenem dürren Fleisch ein wenig dünne, und lasse ihn vollends kochen. Wann man halb gesotten dürr Schweinenfleisch samt dem Speck darein legt, und auch mit kochen läßt, wird er nur desto wohlgeschmackter. Ehe man anrichtet, kan man noch ein wenig Butter oder Gansschmalz darein kochen lassen,

nach dem Anrichten oben her schmälzen, und grüne oder dürre Bratwürste dazu legen.

206. Hopfen zu kochen.

Nehme junge Hopfen, säubere sie wohl und binde sie in Büschelein, schneide sie unten ein wenig ab, wasche sie, und siede sie nur ein wenig im Salzwasser, daß sie nicht zu weich werden. Nach diesem lege sie in frisches Wasser, lasse sie ablauffen, und lege sie in guter Ordnung in ein Zinn; würze sie mit Butter, Ingwer, Muscatenblüth und Pfeffer, giesse gute Hüner oder Fleischbrühe daran, und lasse sie auf einer Kohlpfanne aufkochen. Ehe sie auf den Tisch gegeben werden, verklopft man das Gelbe von zwey oder drey Ayern, gießt von der obigen Brühe daran, schüttet sie wieder an die Hopfen und trägt sie auf den Tisch.

207. Spargeln in einer Butterbrühe.

Binde die Spargeln in Büschelin, schneide sie unten ein wenig gleich, siede sie im Salzwasser ab, und lege sie hernach ordentlich in eine Platte, giesse gute Fleischbrühe daran, thue Butter, Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüth dazu, und laß es auf einer Glut miteinander aufkochen. Endlich nehme das Gelbe von zwey Ayern, rühre

rühre nach und nach etwas von der Brühe darunter, giesse sie auch an die Spargeln, und trage sie auf.

208. Blumenköhl oder Carfiol zu kochen.

Schäle die Stengel des Blumenköhls von der grünen Haut reinlich ab, wasche ihn, und siede ihn im Salzwasser ein wenig; lege ihn hernach in kaltes Wasser, und nach demselben in einen Fußhafen, giesse gute Fleischbrühe daran, thue etwas Mehl dazu, würze ihn mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüth, laß es miteinander fertig kochen, und leg ihn ordentlich in das Zinn, daß er nicht nur gut zu essen, sondern auch wohl anzusehen ist.

209. Artischocken zu kochen.

Wasche die Artischocken, und lasse sie in einem Hafen im Salzwasser wohl kochen, hernach lege sie in kaltes Wasser, und thue sie ferner in einen Fußhafen, giesse gute Fleischbrühe daran, würze sie mit Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüth, thue ein Stück Butter dazu, und lasse sie in dieser Brühe fertig kochen. Wenn man anrichten solle, nehme entweder die Blätlein von den Artischocken herab, und lege sie in der Platten umher, und stelle den Käs in die Mitte, oder lege die ganze Artischocken in die Platte, und giesse die Brühe darüber.

210. Endivien oder Antifi zu kochen.

Säubere die Endivien wohl, spalte aber die Blätter nicht, und siede sie in einem Hafen ein wenig ab; lege sie hernach in ein Zinn, thue Butter, ein wenig Mutschelmehl, Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüth daran, begiesse sie mit Fleischbrühe, und lasse alles miteinander aufkochen.

211. Mangold zu kochen.

Schneide den Mangold unten am Stiel halb durch, und ziehe mit dem halb durchgeschnittenen die Haut vollends über den Stiel ab, wasche und brühe ihn hernach in heissem Wasser so lange, bis er recht weich ist. Nach diesem lege ihn in kaltes Wasser, trucke ihn, wenn er eine Weile darinnen gelegen ist, recht wohl aus, und hacke ihn. Schneide ferner eine gute Hand voll grüne Zwibeln in kleine Rädlein, mache ein gutes Stück Schmalz in einem Fußhafen heiß, röste einen Löffel voll Mehl schön gelb darinnen; kehre auch die geschnittene Zwibeln ein paar mahle mit um, thue endlich den Mangold auch darzu, und laß ihne wohl dämpfen, würze ihn mit Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth und Salz, giesse Fleischbrühe, und wenn du wilt, ein wenig Eßig daran. Nach dem Anrichten schmälze ihn oben mit gröstetem Brod. Wer an Eßig und Fleischbrühe kein Belieben trägt, kan

kan an derselben statt Milch daran giessen und kochen lassen, muß aber desto mehr Pfeffer dazu thun.

212. Gefüllter Mangold.

Nehme die Mangoldblätter und schäle die Rippe herunter, doch daß die Blätter ganz bleiben, und brühe sie ab, daß man sie bequem wicklen kan. Nehme hierauf Weißbrod, giesse eine ganze gewällte Milch darüber, und lasse es stehen; schneide Peterling, Zwibeln, ein wenig Salbey und Majoran klein, dämpfe sie in rindernem Schmalz gelinde, rühre zwey bis drey Ayer darein, lasse es austrücknen, und hacke es klein. Das eingeweichte Weißbrod drucke aus, und hacke es mit ein wenig Speck auch darunter; würze diese Fülle mit Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüth oder Nuß, fülle ein Blatt um das andere damit und überschlage es; lege die gefüllte Blätter auf eine zinnerne Platte in Ordnung, begiesse sie mit Fleischbrühe, thue Butter, Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüth daran, und lasse sie auf einer Kohlpfanne aufkochen.

213. Gefüllte Kohlraben.

Schäle die Kohlraben, und schneide oben einen Deckel herab; höle die Kohlraben aus, und nehme hernach das Ausgehöl-

hölte und die Deckelein zusammen, siede es, und thue es nach dem Sieden wieder heraus. Backe zwey Ayer, nehme Speck und Zwibeln dazu, hacke es untereinander, würze es mit Jngwer, Muscatennuß, Pfeffer und Salz, fülle die Kohlraben damit, thue das Deckelein wieder darauf, und laß es in einer Butterbrühe aufkochen.

214. Gutes Köhlkraut.

Putze und wasche den Köhl sauber, schneide die Rippe heraus, und koche ihn entweder in einem Hafen, oder brühe ihn nur mit siedendem Wasser ab; schütte hernach wieder frisch Wasser daran, und lasse ihn austropfen, oder trucke ihn aus, thue ihn in einen Fußhafen, lege Hammelfleisch darein, lasse es mit kochen, und thue, wenn das Fleisch gekocht ist, Fleischbrühe, Butter, Salz, Jngwer, Pfeffer, und Muscatenblüth daran, laß es noch einmahl kochen, und richte es an.

215. Gefülltes Kraut.

Verwälle ein Krauthäuptlein wohl, lege es hernach auf ein hölzernes Teller, biege ein Blatt um das andere abwärts, und nehme das Mittlere heraus; weiche ein Weißbrod in Milch, oder Fleischbrühe oder Wasser, trucke es wieder aus, und hacke es mit dem heraus genommenen Herzen vom

vom Kraut, thue etwas gehackten Speck, und wenn man übergelassen Fleisch hat, auch gehacktes Fleisch dazu, würze es mit Pfeffer, Ingwer, Muscatenblumen, Salz und Majoran, dämpfe alles zusammen ein wenig in heissem Schmalz, rühre unter währendem Dämpfen ein einziges Ay darein, nehme das gedämpfte in eine Schüssel, und rühre es noch mit drey Ayern an. Nach diesem fülle ein Krautblatt um das andere, und richte das Gefüllte Blatt wieder in die Höhe, fahre damit fort, bis das ganze Haupt gefüllt ist, alsdann umbinde es mit einem starcken Faden, daß es beysammen hält; lege in einen Fußhafen eine Speckschwarte, setze das gefüllte Haupt darauf, daß das Obertheil auf der Schwardte, und das untere Theil über sich steht, thue Fleischbrühe, ein wenig Milch und Butter dazu, würze sie mit Muscatenblüth, und laß es vollends kochen, hernach richte an. Man kan auf gleiche Weise auch die Salathäupter füllen.

216. Gefüllte Artischocken.

Schneide die oberste Spitzlein an den Artischocken ab, wasche und säubere sie wohl, hernach siede sie im Salzwasser, bis du ein Blatt davon heraus ziehen kanst;

nach diesem thue den Pelz völlig davon heraus; nehme die Brosamen von einem Weißbrod, und von acht mittelmäßigen Krebsen die Scheeren und die Schwänze, stosse sie samt dem Weißbrod und ein wenig Butter im Mörser, thue das Gestossene in eine Schüssel, würze es mit Peterling, Majoran, Ingwer, Muscatenblüth und ein wenig Pfeffer, rühre es mit einem Ay an, und fülle es auf jedes Blättlein ein halb Löffelein voll. Nach dem Füllen umbinde die Artischocken mit einem sauberen Faden, daß sie nicht zerfallen, thue in eine breite Kachel, ein gut Stück Butter, ein wenig Mutschelmehl, Pfeffer, und Muscatenblüth; giesse genugsame Fleischbrühe daran, setze die Artischocken darinnen umher, und lasse sie kochen; giesse die Brühe öfters davon ab, und allemahl wieder darüber. Endlich nehme die Krebse, von welchen du Scheeren und Schwänze zur Fülle gebraucht hast, und stosse sie mit etwas Peterling im Mörser, hernach dämpfe sie im Schmalz, giesse von der obigen Artischockenbrühe daran, treibe sie durch einen Durchschlag, und schütte diese Brühe wieder an die Artischocken, lasse sie noch ein wenig aufkochen, und richte sie an. Man kan auch eine Ayerfülle darein machen, wenn man keine Krebse haben kan.

217.

217. Spargelnmues.

Siede die Spargeln gewöhnlicher massen im Salzwasser ab, schneide die Köpfe und so weit sie weich seyn, davon, thue sie in einen Fußhafen, giesse Fleischbrühe daran, thue ein gut Stück Butter dazu, würze sie mit Pfeffer, und Muscatenblumen, und lasse sie ein wenig kochen. Alsdann nehme allemahl auf drey Personen ein Ay, verklopfe sie ein wenig, rühre es, wenn die Ayer darinnen sind, recht starck um, und richte es an. Es ist ein gutes Gemues.

218. Spargeln mit Eßig.

Koche die Spargeln im Wasser halb gar, nehme sie heraus, und lasse das Wasser davon ablauffen, thue sie in eine Pfanne, giesse halb Wein und halb Eßig daran, thue Zucker, Muscatennuß, ein wenig Pfeffer, frischen Butter, und etwas Mutschelmehl dazu, laß es kurz miteinander kochen, und richte sie an.

219. Abgeschwitzte Spargeln.

Schneide das harte von den Spargeln hinweg, und das gute in Glaichslange Stücklein, koche sie in gesalzenem Wasser, thue sie in einen Durchschlag, und lasse das Wasser ablauffen, mache Butter in einer Pfanne heiß, und lasse sie darinnen schwitzen oder dämpfen. Man kan auch

etliche Ayer mit etwas sauren Rohn verklopfen und darein rühren, und mit Ingwer würzen. Wems beliebt, der kan auch etwas Pfeffer und Eßig daran thun.

220. Blumenköhl mit Rohn.

Man kocht den Köhl, wenn er oben beschriebenerer massen geputzt ist, im Salzwasser fast gar, trucket ihn rein aus, gießt so viel Rohn daran, als man will, thut guten Butter dazu, würzt ihn mit Muscatenblumen und Pfeffer, läßt ihn noch ein wenig damit durchsieden und richtet ihn an. Den Rand der Schüssel kan man mit dem oben gezeigten gefüllten Carminade belegen.

221. Artischocken einzumachen.

Mache das rauhe aus den Artischocken heraus, säubere sie in laulichtem Wasser, lasse sie kalt werden, und das Wasser rein ablauffen; lege sie dicht aufeinandir in ein Fäßlein, daß es ganz voll wird, und lasse es wieder zumachen. Nehme zu einer Maas Wasser, einen Schoppen Wein, und ziemlich viel Salz dazu, giesse es auf die Artischocken, vermache es feste, und schüttle oder kehre das Fäßlein alle acht Tag um. Wenn man sie brauchen will, wässert man sie zuerst und kocht sie auf eine beliebige Art.

222. Artischocken auf dem Rost zu braten.

Koche sie im Salzwasser gar, und lasse sie ablauffen, setze sie auf den Rost, und begiesse sie mit Butter und ein wenig Weineßig, und würze sie mit Muscatenblumen. Wenn sie ein wenig gebraten haben, setze sie in eine Schüssel, mache die Blätter herab und das Rohe davon, und lege sie in das Zinn, worinnen du sie haben willst. Hierauf nehme Weineßig und Zucker, Muscatenblumen, gestossenen Zimmet, zerschnittene Citronenschaalen, gerieben Brod und frischen Butter, rühre es untereinander, giesse es an die Artischocken, setze es auf eine Kohlpfanne, lasse es durchsieden und gieb es auf den Tisch.

223. Artischocken mit Speck.

Koche die Artischocken im Salzwasser gar, mache das Rauhe heraus; schneide ziemlich viel Speck in Würfel, lege die Helfte in eine Pfanne, setze die Artischocken darauf, streue die andere Helfte Speck darüber, würze sie mit Salz, gestossenen Muscatenblumen, Nägelein und Pfeffer, lasse sie am Feuer auf diese Weise braten, und mache eine von den obigen Artischockenbrühen, welche dir beliebt, darüber. Bey dem Anrichten thut man den Speck davon.

224. Spinat mit Kalbfleisch.

Koche Kalbfleisch im Salzwasser. Lasse auch den Spinat im Wasser halb gar kochen, nehme ihn heraus, und lasse ihn abtropfen, thue ihn ungehakt in ein Zinn, giesse von der Fleischbrühe darüber, würze ihn mit Muscatenblumen, Pfeffer und Salz thue genugsamen Butter dazu, lasse es miteinander durchsieden, lege das Fleisch oben darauf. Auf eben diese Weise kan man den Spinat mit Hünern oder mit Lammfleisch oder auch allein zurichten. Nicht weniger kan man die Spargeln klein zerschneiden, und auf eben diese Art fertig machen.

225. Grüne Erbsen zu kochen.

Koche, wenn die Erbsen ausgemacht sind, dieselbe in gesalzenem Wasser gar, thue ein gut Stück Butter, Petersilien und Muscatenblumen daran, mache sie durcheinander, daß sie dicklicht werden, und richte sie an. Die eigentliche Art dieser grünen Erbsen findet man bey uns nicht viel, in Sachsen aber sind sie desto häufiger und üblicher; Doch kan man unsere Zuckererbis auf gleiche Art zurichten.

226. Andere Art.

Wasche die ausgemachte Erbsen, thue sie in einen Hafen mit gehacktem Petersling,

ling, Kropflattich, Majoran, Salz, Butter, Muscatenblumen, und etwas gerieben Brod; giesse ein wenig Fleischbrühe daran, lasse sie kochen, bis sie dicklicht werden, und richte sie an.

227. Einen weissen Köhlkopf zufüllen.

Nehme einen weissen Köhlkopf, höle ihn auf der Seite, wo der Dorsche ist, aus, hacke das aus dem Köhl herausgenommene und eben so viel frisch Fleisch klein, thue Rosinlein, Cardemomen, Muscatenblumen, Pfeffer, gerieben Brod, zwey Ayer, und ein Stück zerschmolzenen Butter dazu, rühre es wohl untereinander und fülle es in den ausgehölten Köhlkopf. Auf das Loch lege ein Blatt, binde den ganzen Kopf in ein Tuch, lasse ihn in einem grossen Hafen in guter Fleischbrühe fertig kochen, thue ihn hernach aus dem Tuch heraus, und in eine Schüssel, und giesse etwas gute Fleischbrühe daran. An statt der Fleischbrühe kan man zu dem gehackten Köhl auch Milch nehmen, und eine Brühe von 4 oder 5 Ayerdottern, einem Stück Butter, einen Schoppen Rohn und Muscatenblumen machen, man muß aber genaue Achtung haben, daß sie nicht gerinne.

228. Jetingerrüblein zu kochen.

Schabe die Rüben sauber ab, schneide sie

sie in dünne Stücklein und verdämpfe sie im Schmalz, bis sie braun werden, alsdann schütte gute Fleischbrühe darüber, würze sie mit Salz und Muscatennuß, koche sie, bis sie weich genug seyn, und richte sie an.

229. Scorzonern und Haberwurzeln zu kochen.

Schabe die Wurzeln und säubere sie, doch so, daß das Kraut daran, und die Wurzeln ganz bleiben; siede sie im Salzwasser ab, thue sie in einen Fußhafen, lege ein gut Stück Butter dazu, würze sie mit Muscatenblüth, thue auch ein wenig Mutschelmehl daran, und begiesse sie mit guter Fleischbrühe; lasse sie noch ein wenig kochen und richte sie an.

230. Bodenkohlraben besonders gut zu kochen.

Wenn die Kohlraben geschält seyn, schneide sie wie die weisse Rüben, wasche sie, und thue sie in einen Hafen, röste ein wenig Mehl in heissem Schmalz schön gelb, thue es an die Kohlraben, würze sie mit Pfeffer und Salz; schütte siediges Wasser daran, bis es darüber geht, decke sie wohl zu, und lasse sie schnell kochen. Wenn nimmer viel Brühe daran ist, gib sie auf den Tisch. Auf solche Art wird diese sonst nicht gar zu wohl geschmackte Speise zu einem Essen, welches man auf eine Tafel stellen darf.

231. Das Kraut von den Bodenkohlraben im Winter zu kochen.

Wenn man im Spätjahr die Kohlraben in den Keller setzt, wachsen sie schön gelb aus. Diese ausgewachsene junge Schößlein bricht man ab, wascht sie und verwällt sie im Salzwasser; legt sie hernach in kaltes Wasser, und läßt es wieder rein ablauffen. Nach diesem legt man sie in einen Fußhafen, thut ein wenig Mutschelmehl, Salz, Ingwer, Muscatenblüth und ein gut Stück Butter dazu, giesset gute Hüner- oder Fleischbrühe daran, und lässet sie kochen. Es ist ein eben so gutes Essen als Carfiol.

232. Carfiol zu kochen.

Schäle die grüne Haut von den Stengeln ab, und verwälle den Carfiol im Salzwasser; röste ein wenig Mehl in nicht gar heissem Butter, kaum gelb, thue nach Gutdünken noch ein Stück Butter dazu, giesse Fleischbrühe daran, würze sie mit Salz, Ingwer und Muscatenblüth, laß es miteinander aufkochen, und gib es auf den Tisch.

233. Gelbe Rüben auf gemeine Art.

Schabe die gelbe Rüben und schneide sie in Scheiben, oder in halb Fingers lange und Messerrücken dicke Stücklein, thue Schmalz, so groß als eine welsche Nuß, Peter-

Peterling, Zwibeln, Kümmel und Pfeffer daran, begiesse sie mit heissem Wasser, decke sie wohl zu, und lasse sie kochen, bis sie weich werden. Alsdann röste ein wenig Mehl, giesse von der Brühe in das Mehl, thue etwas Salz darein und verrühre es damit, hernach schütte es an die gelbe Rüben, schüttle es wohl, und lasse sie noch eine Weile kochen. Wer will, kan nach Belieben Eßig daran giessen. Auf gleiche Weise kocht man auch die Pastinaten.

234. Bessere Art gelbe Rüben zuzurichten.

Schabe und säubere die Rüben, wie erst gezeiget worden; schneide ein paar mittelmäßige Zwibeln in Würffel, und eine ziemliche Hand voll Peterling dazu; mache ein gut Stück Schmalz in einem Fußhafen heiß, thue die Rüben, Peterling und Zwibeln darein, und lasse sie wohl dämpfen. Nach einer halben Stunde thue einen Löffel mit Mehl, ein wenig Kümmig, Pfeffer und Salz dazu, giesse nach und nach Fleischbrühe daran, daß sie wohl etwas, aber nicht viele Brühe kriegen; rühre auch nicht darinnen, sondern rüttle sie nur untereinander und richte sie an. Oben darauf kan man Carminade von Kalb- Lamm- oder Schweinenfleisch legen.

235. Weisse Rüben.

Schäle die Rüben und schneide sie entweder in Würfel, oder kleine länglichte Stücke, mache in einem Fußhafen ein gut Stück Schmalz heiß, thue die gewaschene Rüben darein, kehre sie ein paar mahle in dem Schmalz um, thue auch ein wenig Salz daran, decke sie hierauf wohl zu, und lasse sie auf einer heissen Asche, zu welcher man aber immer frische thun muß, so lange dämpfen, bis die Rüben weich seyn. Alsdann röste etwas Mehl gelb, rühre es mit Fleischbrühe dünne, giesse sie auch daran, und laß noch ein wenig kochen. Läßt man Lamm- oder Hammel- oder Schweinenfleisch zugleich mit den Rüben kochen, werden sie nur desto besser. Man kan auch einen Carminade darauf herlegen.

236. Zuckerschefen zu kochen.

Schneide die unterste Spitzlein ab, und ziehe die Zäserlein samt den Höslein an den Stielen davon, wasche sie und lasse mittlerweile ein Stück Butter warm, aber nicht heiß werden, thue die Zuckerschefen mit einer guten Hand voll Peterling darein, lasse sie wohl dämpfen, und rüttle sie dann und wann ein wenig untereinander. Wenn sie bald weich werden, thue ein klein wenig geröstetes Mehl

oder gerieben Brod dazu, würze sie mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, giesse genugsame Fleischbrühe daran, und lasse sie noch eine halbe Stunde wohl kochen. Man kan auch Lamm- oder Hammelfleisch darunter legen.

237. Grüne Bohnen zu kochen.

Ziehe die Bohnen ab, spalte sie, wenn sie es leiden können, in der Breite zu dreyen Stücken, und in der Länge zu zweyen; mache ein gut Stück Butter in einem Fußhafen warm, thue die Bohnen darein, und ziemlich viel klein geschnittenen Peterling und Zwiebeln, auch wenn man will, etwas Isopen oder Bohnenkraut dazu, würze sie mit Pfeffer und Salz, und lasse sie eine Zeitlang dämpfen. Nach diesem giesse etliche Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser darein, röste ein wenig Mehl daran, begiesse sie mit noch ein wenig Fleischbrühe, daß man sie kaum sieht, wenn man den Hafen schief hält; mache, daß der Pfeffer daran fürdringt, thue auch Muscatennuß daran, und lasse sie wieder eine Weile kochen, alsdann richte sie über Hammelfleisch an, oder lege einen gefüllten Hammelslappen darein, oder einen auf dem Rost gebratenen Brustkernen von einem jungen Rind darauf.

238. Bohnen einzumachen.

Nehme junge halbgewachsene Bohnen, ziehe sie ab und wasche sie; verwelle sie hernach ein wenig, doch nicht zu weich, und schütte sie in einen Korb, daß das Wasser davon lauft. Hierauf nehme ein Fäßlein in beliebiger Grösse, belege den Boden mit Traubenlaub, und bestreue das Laub ziemlich mit Salz, mache ein Gelege von den verwällten Bohnen darauf, auf diese streue wieder Salz, lege auf das Salz wieder Bohnen, und fahre auf gleiche Art Abwechslungsweise fort, bis daß das Fäßlein ganz voll ist. Alsdenn überdecke die Bohnen wieder mit Traubenlaub, oder, welches noch besser ist, mit Merrettigkraut, lege ein Brett darauf, giesse frisch Brunnwasser daran, bis das Wasser über die Bohnen geht, und beschwere sie mit Gewichtsteinen. Auf diese Weise lasse das Fäßlein 14 Tage stehen, bis die Bohnen verjohren oder vergäret haben. Wenn 14 Tage fürüber seyn, schöpfe von dem beschwerten Fäßlein das alte Wasser möglichst herab, thue die Gewichtsteine davon, nehme die Meerrettigblätter oder Traubenlaub hinweg, wasche die Bohnen mit einem Tuch wohl ab, bestreue sie nach dem Abwaschen mit einer guten

Hand voll Salz, lege ein sauberes Tuch darauf, und auf das Tuch das Brett und die Gewichtsteine, lasse sie wieder drey Wochen stehen, wasche sie auf die erst beschriebene Weise noch einmal ab, und beschwere sie wieder. Nach diesem kan man den ganzen Winter davon gebrauchen, und muß nur dieses dabey beobachten, daß man allemahl, wenn man etwas davon heraus genommen hat, Tuch, Stein und Brett sauber aus- und abwascht, und das Fäßlein wieder wohl beschwert. Auf diese Weise bleiben sie immerdar schön und gut, wenn man besonders im Verwöllen gute Achtung hat, daß sie nicht zu weich werden.

239. Eingemachte Bohnen zu kochen.

Wässere die aus dem Fäßlein heraus genommene Bohnen 4 bis 5 Tage in frischem Brunnenwasser, oder stelle sie, wenn du einen Brunnen im Hause hast, den ersten Tag gar unter das Rohr, daß das Wasser immer wieder davon läuft. Wenn sie aber genug ausgewässert sind, setze sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und lasse sie kochen, bis sie weich genug seyn; flösse sie hernach mit frischem Wasser zwey bis dreymahle ab, thue sie wieder in einen Hafen, würze sie mit Salz und Pfeffer, giesse gute Fleischbrühe daran,

an, und lasse sie eine völlige halbe Stunde kochen. Hast du Peterling, so schneide davon eine gute Hand voll, und ein paar Zwibeln ganz klein, dämpfe dieses mit einem Löffel voll Mehl in heissem Schmalz schön braun, aber nicht schwarz, lösche das gedämpfte mit der Fleischbrühe, welche an den Bohnen ist, ab, schütte es an die Bohnen, lasse es kochen, und thue, wenns beliebt, auch dürre Jsopen oder Bohnenkraut daran. Hast du aber keinen Peterling, so giesse gleich nach dem Abflössen ein Glas Eßig, und hernach Fleischbrühe daran, würze die Bohnen mit Salz und Pfeffer, schneide eine Hand voll Zwibeln in halbe Scheiben, dämpfe sie mit einem Löffel voll Mehl im Schmalz, thue es an die Bohnen, und lasse sie fertig kochen.

240. Bohnen zu dörren.

Ziehe die Bohnen ab, und verwälle sie, wie zum einmachen, lasse das Wasser in einem Korb davon lauffen, lege sie auf Bretter, und lasse sie in der Sonne dürre werden. Auf diese Weise halten sie sich zwey Jahre; sie werden gekocht, wie erst gezeigt worden, nur mit diesem Unterscheid, daß sie mit heissem Wasser müssen zum Feuer kommen, und wenn sie gekocht haben, das heisse Wasser zum drit-

tenmahl davon abgegossen werden. Wann sie in dem dritten heissen Wasser gekocht haben, und solches davon abgegossen ist, flösse sie ein paar mahle mit kaltem Wasser ab, würze, koche und schmälze sie, wie Nro 239. allererst gezeigt worden.

241. Winterköhl zu dörren, daß man ihne den ganzen Winter hindurch kochen kan.

Streiffe nach dem Herbst die gröste Blätter des Winterköhls ab, wasche sie, lasse das Wasser wohl davon ablauffen, dörre ihn im Schatten, und verwahre ihn. Wenn man die Dorschen in eine Grube hart aneinander setzt, schlagen sie wieder aus, daß man auf diese Weise den Winterköhl doppelt benutzen kan, und kein Blatt zu Grunde geht. Dann wer gleich nach dem ersten oder zweyten Reiffen die grosse Blätter abbricht, kan sich in einem Garten bey dem Hause, welcher wohl verwahrt ist, die unfehlbare Hoffnung machen, daß er alles noch einmahl abbrechen könne. Im Kochen verfährt man mit dem dürren Winterköhl, wie es oben Nro 205. von dem grünen gezeigt worden.

242. Wersig mit Hirnschnitten und Krebs.

Nehme einen Wersig oder Köhlkopf, schneide ihn mitten entzwey, brühe ihn

im Salzwasser ein wenig ab, lege ihn hernach eine gute Weile in kaltes Wasser, nehme ihn in eine Serviete, und schwing ihn so lange, bis kein Tropfen Wasser mehr heraus geht. Alsdenn nehme ein Viertel Pfund Butter in eine Kachel, lege den Wersig darein, würze ihn mit Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth und Salz, giesse von dem Butter ein wenig ab, und oben auf den Wersigkopf, decke ihn wohl zu, und lasse ihn dämpffen. Nach einer halben Stunde thue ein wenig Mutschelmehl daran, laß es wieder dämpfen; begiesse es endlich mit nicht gar zu vieler Hüner- oder Fleischbrühe, und lasse es vollends fertig kochen. Mache ferner Hirnschnitten, wie wir sie besser unten zeigen werden, lege sie in ein Zinn, und den Köhl in die Mitte, stelle das Zinn, auf die Kohlpfanne, und lasse es aufkochen. Den Rand der Schüssel ziere mit Krebsen und gefülltem Carminade; schneide auch, wenns beliebt, zwey gesottene oder gebratene junge Hüner, jede in zwey Stücke, und lege sie auf 4 Seiten der Schüssel und die Krebse darzwischen. Es ist ein gutes und recht fürstliches Essen.

243. Butterkraut gut zu kochen.

Schneide die grosse Blätter von dem

Kraut ab, und die Rippe heraus, das Herz aber in vier Stücke, verwälle es im Salzwasser so lange, bis es weich ist; lege es hierauf ins kalte Wasser, drucke es aus, thue es in einen Fußhafen, und ein gutes Stück Butter dazu, würze es mit Muscatennuß und Salz, begiesse es mit guter Fleischbrühe, thue auch etwas gerieben Brod dazu, und laß es aufkochen. Man kan es über Hammelfleisch anrichten, oder eine gefüllte Kalbsbrust darein legen.

244. Ein Quodlibet.

Nehme weisse Rüben, gelbe Rüben, Pastinaten, Haberwurzeln, Scorzoneren, Wersig, Blumenköhl, weiß Kraut, Kohlraben, Artischocken, junge Bohnen, und Zuckerschefen. Koche ein jedes von diesen Stücken besonders, nach derjenigen Art, die wir schon gezeiget haben, und lege sie in eine Schüssel zusammen, wie dirs beliebt. Die Kohlraben kan man mitten entzwey schneiden und füllen, und die Artischocken darzwischen stellen, auch wohl ein Carminade oben darauf legen.

245. Verdämpft Sauerkraut.

Koche und schmälze das Sauerkraut, wie es jedermann weißt; hacke einen gebratenen Kalbsnieren ganz klein, schmiere eine Schüssel oder Platte wohl mit Butter,

ter, bestreue den Boden der geschmierten Schüssel mit einem Theil des gehackten Nieren, mache ein Gelege Kraut darauf, auf dieses streue wieder Nieren, und auf den Nieren wieder Kraut, bis du keinen Nieren mehr hast, doch muß das letzte Gelege Kraut seyn. Nach diesem verrühre einen sauren Rohn wohl, giesse ihn über das Kraut, decke es wohl zu, und laß es auf einer kleinen Glut nur so lange aufkochen, bis die Suppe gegessen wird. Man kan auch eine in Kraut gekochte geräucherte Gans oder dürre Bratwürste darauf legen.

246. So genanntes Gartenhühnlein.

Mache einen mürben Boden, zu welchem wir unten bey dem Backwerk Anleitung genug geben werden, welle ihn eines Messerrücken dick aus, lege ihn in eine Schüssel, deren Rand etwa zwey Querfinger hoch gerade über sich geht. In diese Schüssel mache nachstehende Fülle. Weiche die Brosamen von einem Weißbrod in Milch, trucke sie wieder aus, nehme eine gute Hand voll Zwibelröhrlein samt den Knöpflein, eben so viel Peterling und Spinath, hacke dieses alles samt einem Stück Speck ganz klein, lasse ein gut Stück Butter in einer Pfan-

ne zergehen, dämpfe alles Gehackte darinnen, rühre es etwa mit drey Ayern an, würze es mit Salz, Muscatennuß, Pfeffer und Ingwer, thue auch etwas süssen Rohn und ein wenig süsse Milch dazu, rühre alles wohl untereinder, und fülle es in den Taig in der geschmierten Schüssel, stelle es ohne Deckel in den Backofen oder Dortenpfanne und laß es backen. Es ist ein gutes Gemüs.

247. Spargeln einzumachen.

Schneide das Harte unten von den Spargeln hinweg, lege sie in ein Geschirr, lasse Eßig sieden und wieder erkalten, giesse, den erkalteten Eßig an die Spargeln, lasse sie eine Weile daran stehen, alsdann nehme sie heraus, lasse sie auf einem Tuch wohl abtrücknen, lege sie in ein kleines Fäßlein oder weites Glas, giesse so viel frischen Eßig daran, daß er darüber gehet, giesse oben etwas Baumöl darauf und verwahre das Fäßlein wohl. Wann man davon brauchen will, nimmt man das Beliebige heraus, siedets in Salzwasser weich, und machts mit Oel, Eßig und Pfeffer, wie einen andern Salat, an.

248. Bayrisch Kraut zu Kochen.

Nehme Blätter von weissem Kraut, wickle

wickle sie nach dem Waschen auf, und schneide sie wie Nudeln. Mache ein gut Stück Rindschmalz und eben so viel Schweinenschmalz in einem Fußhafen heiß, wirf das Kraut darein, koch es wohl untereinander, deck es wohl zu, und laß es dämpfen, bis es weich wird. Alsdenn thue Pfeffer, Salz, ein wenig Coriander, und ein gut Glas voll Eßig daran, lasse es vollends gar kochen, und richte an. Man kan auch einen Carminade von Schweinenfleisch, oder grüne Bratwürste darauf legen.

249. Geschorrne Rüben.

Schneide weisse Rüben in kleine länglichte Stücke, die etwa so dick als ein Federkiel seyn, thue in einen Hafen ein Gelege sauer Kraut, und auf dasselbe ein Gelege Rüben, hernach wieder sauer Kraut, und wieder Rüben, bis du genug hast, thue auch geräuchert Schweinenfleisch samt dem Speck dazu, giesse Wasser daran, salze sie, und lasse sie weich kochen. Alsdann röste etwas Mehl in Schmalz, und schmälze sie damit.

Oder:

Wann du sie besser haben willst, so dämpfe Kraut und Rüben in halb Butter und halb Schweinenschmalz, thue eine kleine Hand voll Mutschelmehl dazu,

und giesse, wenn sie braun zu werden anfangen, ein Trinkgläßlein voll Fleischbrühe, nebst einem sauren Rohn daran, und lasse es gar kochen. Man kan auch frisch Schweinenfleisch oder gedörrte Bratwürste dazu thun.

250. Gefüllte gelbe Rüben.

Schabe die gelbe Rüben reinlich ab, und höhle sie aus, lasse das, was du heraus genommen hast, sieden, hacke solches mit einem eingeweichten Weißbrod und Speck, würze es mit Muscatenblüth, Ingwer und Pfeffer, rühre es mit etlichen Ayern an, fülle es in die ausgehöhlte gelbe Rüben, röste sie hernach in Schmalz, bis sie braun werden, mache eine Brühe von Butter, Fleischbrühe, und in Schmalz geröstetem Brod daran, würze sie ein wenig, und lasse sie kochen.

251. Spinatwürste.

Reibe eine frische Mutschel, dämpfe die Helfte des geriebenen Mehls nur ein wenig in Butter; brühe eine Hand voll Spinat, drücke ihn wohl aus und hacke ihn. Nach diesem nehme so wohl das geröstete als ungeröstete Mutschelmehl samt dem Spinat in eine Schüssel, würze es mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, rühre es mit 5 oder 6 Ayern an, und lasse

es ein wenig stehen. Setze ferner Fleischbrühe über das Feuer, und lasse sie recht siedend werden, mache auch ein hölzernes Teller mit Fleischbrühe naß, nehme etwas von dem Taig daraus, mache viereckigte, eines halben Viertel breite und eben so lange Stücke daraus, und lasse sie mit einem guten Stück Butter, Pfeffer und Muscatennuß in obiger Fleischbrühe sieden. Wer will, kan auch Parmesankäß in den Taig oder in die Brühe thun, oder oben darauf streuen. Es ist gut.

252. Andere Art von Spinatwürsten.

Hacke eine gute Hand voll wohl gewaschenen Spinat mit etlichen Zwibelröhrlein ganz klein, nehme eine gute Hand voll schön weiß Mehl in eine Schüssel, mache das Mehl und das Gehackte mit ein wenig Salz und Ingwer untereinander, rühre es etwa mit zwey Ayern und ein wenig Milch an, mache es aber nicht zu dünne, und rühre es immerfort, bis es sich vom Löffel schälet. Alsdann beschmiere ein hölzernes Teller mit Schmalz, mache auch Schmalz in einer Pfanne heiß, nehme von dem Taig etwas auf das beschmierte Teller heraus, schneide mit einem Messer etwa Finger-

dicke Stücke von dem Taig in das Schmalz hinein, und lasse sie gelb backen. Nach diesem beschmiere ein Zinn mit Butter, lege alles Gebackene darein, thue Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüthe nnd ein wenig Majoran dazu, giesse gute Fleischbrühe daran, und lasse es eine Weile aufkochen.

253. Raffioles von Spinat.

Nehme Spinat nach Belieben, brühe ihn, drucke ihn aus und hacke ihn klein, alsdann thue ihn in eine Schüssel, und etwas gerieben Parmesankäs dazu, würze ihn mit Pfeffer, Muscatennuß und Blüth, und rühre es mit einem Ay zu einer Fülle an. Nach diesem mache einen Taig, wie zu Nudeln, welle einen Boden davon aus, nehme einen Löffel voll von der Fülle, und setze ein Häuflein nach dem andern auf den Taig her, bis du keine Fülle mehr hast. Hernach welle noch einen Boden aus, und lege ihn oben darauf, drucke den Taig zwischen der Fülle mit einem Finger aufeinander, schneide ihn mit dem Küchleinrädlein in viereckigte Stücke, lege sie in siedendes Wasser, und lasse sie, doch nicht gar zu lange sieden: nach dem Sieden lege sie auf ein Brett, und lasse sie wohl ablauffen; streue in eine Kachel ein wenig gerieben Parmesan-

mesankäß, Pfeffer, Muscatennuß und Blüth; auf dieses mache ein Gelege Raffiolen, auf die Raffiolen das nehmliche Gewürz wieder, alsdann wieder Raffiolen, und so immerfort, bis du keine Raffiolen mehr hast. Endlich giesse ein wenig Brühe daran, setze sie auf eine Glut, thue oben darauf auch Glut, und lasse es kochen. Es ist ein gut Essen.

143. Raffiolen von Krebsen.

Mache einen Boden von Taig, wie erst beschrieben worden. Nehme hernach von einer Anzahl Krebse die Scheeren und die Schwänze, wie auch Kalbsbrieslein, und ein wenig in Milch eingeweichte Weißbrod-Brosamen; würze sie mit Salz, Ingwer und Muscatennuß und Blüth; hacke alles, und rühre es mit einem paar Ayer an; setze sie auf den Boden her, wie die obigen, mache wieder einen Boden darauf, schneide sie voneinander, und siede sie in Salzwasser. Nach diesem schmiere eine Kachel mit Butter, lege die Raffiolen darauf, und auf die Raffiolen wieder Butter, auch etwas Schnittlauch oder Peterling, Muscatenblüth und Nuß; hernach wieder Raffiolen nnd so fort an, bis sie alle sind. Endlich giesse gute Hüner- oder Fleischbrühe daran, thue unten und oben Glut dazu, lasse

lasse es kochen, und gib es auf den Tisch. Man kan, anstatt der gemeinen Brühe, auch wohl eine Krebsbrühe daran machen. Es bekommt hierdurch eine ganz andere Art.

255. Raffiolen von Mandeln.

Verfahre mit dem Taig, wie schon gedacht worden; stosse genugsame Mandeln, mache sie mit Zucker süß genug, schneide Citronenschaalen in Würffel, rühre dieses zusammen nicht nur mit einem oder zwey Ayern an, sondern rühre es wohl, lege diese Fülle, wie bey den vorhergehenden gezeigt ist, Löffel voll weise auf den Boden her, und zerschneide sie; alsdann aber backe sie im Schmalz, und gib sie entweder trucken, oder in einer süssen Brühe von Milch oder Wein auf den Tisch.

256. Ayerknöpflein.

Nehme Ayer, so viel du nöthig zu haben glaubest, verrühre sie mit etwas Rosenwasser, thue Zucker, Zimmet und Rosinlein dazu, und rühre so viel weiß Mehl darein, als sie einschlucken, ohne daß der Taig gar zu vest wird; mache Knöpflein daraus, und backe sie in heissem Schmalz. Alsdann mache eine süsse Brühe daran, und gib sie auf den Tisch.

257. Weißbrodknöpflein.

Weiche Weißbrod in Milch ein, drücke es wieder ein wenig aus, röste es hernach in heissem Schmalz, aber gar nicht viel, und nehme es in eine Schüssel, schneide etwas Peterling und Zwibeln darein, würze es mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüth, mache Knöpflein daraus, und siede sie in guter Fleischbrühe. Sie gehen ungemein schön auf. Bey dem Anrichten kan man etwas heissen Butter darauf giessen.

258. ButterKnöpflein.

Rühre einen Vierling Butter, bis er ganz weiß wird, thue anderhalb kleine Löffel voll kalt Wasser und ein ganzes Ay darein, rühre es noch einmal, bis es ganz glatt ist; nehme ferner für 2 Kreuzer Weißbrod, zopfe die Brosamen davon mit Fingern, so klein als möglich ist, noch darein, daß es ein fester Taig wird; würze ihn mit Salz, Muscatenblüth und Peterling; mache Knöpflein daraus, und koche sie ziemlich lange in siedender Fleischbrühe; mache aber, weil sie gar gerne verfahren, zuvor die Probe mit einem.

259. Andere Art von ButterKnöpflein.

Rühre einen Vierling Butter, bis er schön wird; verklopfe vier Ayer in einem

Häfelein recht wohl, und rühre sie nach und nach in den Butter, nehme halb neugebacken Geigen- oder Mutschelmehl und halb weiß Mehl, und rühre so viel darein, bis der Taig in der Dicke recht ist, würze ihn mit Salz und Muscatenblüth, mache Knöpflein, und siede sie in der Fleischbrühe.

260. Gebrühte Knöpflein.

Rühre in einen Schoppen siedende Milch so viel weiß Mehl, als sie annimt, daß ein rechter fester Taig daraus wird. Alsdann truckne ihn im Schmalz über einem Kohlfeuer ganz langsam ab, lege etwa drey Ayer in warm Wasser, verklopfe sie in einem Häfelein, und rühre sie nach und nach in den abgetrückneten Taig, bis er in der Dicke zum Einlegen recht ist. Brich ihn mit einem eisernen Löffelein aus, lege die Knöpflein in siedenden Rohn, oder in Milch, worein ein Stück Butter geleget ist, bedecke sie mit einem eisernen Deckel und thue unten und oben Glut dazu, damit sie eine gelbe Farbe bekommen. Wer dieses nicht will, kan sie auch in Fleischbrühe legen, aber desto weniger Glut darzu thun.

261. Frankenknöpflein.

Schneide so viel Weißbrod, als du willst, in Würffel, röste die Helfte im

Schmalz, die andere Helfte brühe mit siedender Milch an, thue es zusammen, schneide einen Zwibel gar klein, thue etliche verklopfte Ayer und Salz dazu, rühre alles miteinander an, und mache es mit einem paar Löffel voll Mehl in der Dicke recht, doch nicht gar zu vest; mache ziemlich grosse Knöpfe daraus, und lasse sie im Wasser sieden, aber nicht gar zu lange. Bey dem Anrichten giesse etwas von der Brühe daran, in welcher sie gesotten worden, und schmälze sie mit heissem Butter.

262. Markknöpflein.

Nehme einen Vierling Mark, lasse es zergehen, rühre ein wenig Safran darein, verzopfe die Brosamen von einem Weißbrod ganz klein, und rühre sie auch dazu; würze es mit Salz und Muscatenblüth, thue einen Löffel voll weiß Mehl dazu; und rühre alles wohl untereinander; mache Knöpflein daraus, und siede sie in Fleischbrühe.

263. Andere Art von Markknöpflein.

Nehme einen Vierling Mark, hacke es, und rühre es entweder mit zwey ganzen Ayern oder mit vier Ayerdottern an, nehme einen Vierling geriebenes Mutschelmehl, und einen Löffel voll weiß

Mehl dazu, daß sie nicht verfahren; rühre alles wohl untereinander, und salze es, mache kleine Knöpflein daraus, lege sie in Fleischbrühe, und lasse sie wohl sieden.

264. Milchknöpflein.

Lege ein gut Stück Butter in süsse Milch, lasse sie sieden, und rühre Mehl nach Gutdünken darein, lasse es kochen, bis es dick wird, daß du es zu Knöpflein ausbrechen kanst, und salze es ein wenig; bestreiche ferner ein Zinn dick mit Butter, stich die Knöpflein mit einem Schaumlöffel aus, lege sie in das Zinn, und lasse sie darinnen aufkochen.

265. Schwedenknöpflein.

Schneide zwey Weißbrod und ein wenig Zwibeln; mache eine Maas Milch siedend, und rühre das geschnittene Weißbrod und Zwibeln darein, salze sie, rühre alles über dem Feuer wohl untereinander, und lasse es wie Brey kochen; alsdann rühre weiß Mehl darein, bis es die rechte Dicke bekommt, mache in einer breiten Kachel Schmalz heiß, brich die Knöpflein aus, lege sie darein, und lasse sie kochen, kehre sie aber einmal um, damit sie auf einer Seite nicht gar zu braun werden.

266. Lungenknöpflein.

Nehme eine Kalbslungen und etwas Peterling, Speck, Majoran und Zwibeln dazu, und hacke alles klein untereinander; röste ferner die Brosamen von einem Weißbrod oder geriebenest Mutschelmehl im Schmalz, würze es mit Salz, Muscatenblüth, Ingwer, Pfeffer und Safran, rühre alles zusammen, daß es in der Dicke zu Knöpflein recht ist, mit Ayern an, brich die Knöpflein aus, und koche sie in guter Fleischbrühe.

267. Rindfleisch-Knöpflein.

Nehme ein gut Stück Rindfleisch, schneide die Häutlein fleißig davon, thue zwey in Schmalz gebackene Ayer, ein wenig Speck, Peterling oder Majoran dazu, hacke alles klein miteinander, röste genugsames Mutschelmehl in Schmalz, und rühre es in gewöhnlicher Dicke mit Ayern untereinander an, brich die Knöpflein mit einem eisernen Löffel aus, und koche sie zwar in der Fleischbrühe, aber nicht gar zu lange, damit sie nicht zerfahren.

268. Kalbfleisch-Knöpflein.

Nehme beliebiges Fleisch von einem Nierenbraten, hacke es samt dem Nierenfett gar klein; weiche ein oder zwey Weißbrod, nachdem du viel Fleisch hast,

in süsse Milch, drucke es wieder aus, und hacke es mit etwas Peterling unter das Fleisch; rühre alles eine halbe Stunde untereinander, giesse unter dem Rühren dann und wann ein wenig Milchrohm oder süsse Milch daran, würze es mit Salz, Muscatenblüth, Pfeffer und Ingwer, und rühre es vollends in der rechten Dicke mit Ayern an. Endlich lasse ein Stück Butter zergehen, rühre, wenn er zu schaumen anfängt, etwas Mutschelmehl darein, und schütte es auch an den Taig; zulezt thue Fleischbrühe über das Feuer, lege ein Stück Butter darein, und die Knöpflein dazu, und lasse sie kochen.

269. Hüner- oder CapaunenKnöpflein.

Hacke das Fleisch von der Brust eines Capaunen oder einer Henne, samt dem Hünerfett oder einem guten Stück Rindsmark, und der in Milch eingeweichten Brosame von einem Weißbrod; thue ganz klein geschnittenen Peterling, Muscatenblüth und Salz daran, klopfe es ziemlich lang, und rühre es endlich mit Ayern an; lasse ein Stück Butter zu Schaum vergehen, schütte ihn auch darein, mache kleine Knöpflein daraus, und lasse sie in siedender Hüner- oder Capaunenbrühe kochen.

270. Fischknöpflein.

Nehme das Fleisch von einem Weißfisch, weiche ein Weißbrod in Fleischbrühe, drucke es wieder wohl aus, thue Peterling, Majoran und ein Stücklein Speck dazu, hacke alles wohl untereinander, würze es mit Salz und Muscatenblüth, rühre es mit Ayern an, mache Knöpflein daraus, und lasse sie, aber, ja nicht zu lange, in siedender Fleischbrühe kochen. Man kan auch wohl das Fleisch von andern Fischen dazu nehmen, oder auch solche Knöpflein, wenn man Hechte oder Forellen aufstellt, zwischen die Fische in die Schüssel legen.

271. Krebsknöpflein.

Hacke die ausgeschälte Scheeren und Schwänze, ein Stück von einem Kalbsbrießlein, und eine in sauren Rohn eingeweichten Weißbrod-Brosame, miteinander ganz klein; mache von den Schaalen der Krebse etwas Krebsbutter, von welchem wir unten reden werden; lasse ein Stücklein davon zergehen, und schütte es in eine Schüssel über das Gehackte, würze es mit Muscatenblüh, Ingwer und Salz, rühre es mit einem oder zwey Ayern, nachdem du viel Taig hast, in der rechten Dicke an, thue auch etwas Peterling dazu, und lasse die gemachte

Knöpflein in guter Fleischbrühe, in welche du auch wieder ein Stücklein Krebsbutter zu legen hast, eine Weile sieden.

272. Gebackene Krebsknöpflein.

Schäle die Krebse aus, wie wir allererst gemeldet haben, weiche indessen die Brosamen von einem Weißbrod in Fleischbrühe oder süsse Milch, drücke sie wieder wohl aus, und hacke sie mit den ausgeschälten Krebsen, würze sie mit Muscatenblüth, Pfeffer und Salz, mache den Taig in der Dicke mit Ayern recht, rühre alles wohl untereinander, mache kleine Knöpflein daraus, und backe sie im Schmalz; indessen mache ein rothes Krebsbrühlein von durchgetriebenen Krebsen, mit Fleischbrühe, Muscatenblüth und Butter, und lasse die Knöpflein erst in dem Zinn ein wenig damit aufkochen.

273. Baurenknöpflein

Schneide einen guten Theil Zwibeln in Würffel und röste sie im Schmalz, daß sie fein weich werden, giesse eine gute halbe Maas Milch oder Rohn daran, und lasse sie sieden; nach diesem schütte im Sud so viel Grießmehl darein, als darinnen sieden kan; koche es zu einem dicken Brey und salze es ein wenig. Alsdann mache Schmalz in einem Pfänn-

lein heiß, tuncke einen eisernen Löffel darein, und brich mit dem eingedunkten Löffel ein Knöpflein um das andere aus, setze sie in eine mit Schmalz oder Butter beschmierte Schüssel, und die Schüssel auf eine Kohlpfanne, und lasse sie eine Weile pratzeln.

274. Quittenknöpflein.

Schäle die Quitten, koche sie in Wasser, bis sie weich werden, alsdann verrühre sie, thue nach Gutdünken Mutschelmehl, Rosinlein, Zucker und Zimmet darunter, rühre es mit Ayern in der rechten Dicke an, mache Knöpflein daraus, und backe sie im Schmalz. Endlich mache eine süsse Brühe darüber mit Zibeben, Rosinlein, Zucker, Zimmet und Wein, und lasse die Knöpflein eine kleine Weile darinnen aufkochen.

275. Gute Leberknöpflein.

Nehme ein beliebiges Stück Leber, ein Stücklein Speck, Peterling, Zwibeln und Majoran, und hacke alles recht klein; schneide für anderhalb Kreutzer Weißbrod in Schnitten, weiche sie in süsse Milch, hacke sie, wenn die Milch wieder davon abgeloffen ist, auch darunter; schlage drey oder vier Ayer darein, und rühre das benöthigte Mehl darunter; zerlasse ferner ein Stücklein Butter, und

röste so viel gerieben Brod oder Mutschelmehl darinnen, als der Butter annimmt, rühre es auch in den Taig, und würze ihm mit Salz, Pfeffer und Muscatennuß, mache Knöpflein daraus, siede sie im Wasser, und schmälze oben etwas geröstet Brod oder Habermehl darauf.

276. ReißKnöpflein.

Koche das Reiß mit süsser Milch ziemlich dicke, stosse eine gute Handvoll geschälte Mandeln, und nehme nach Gutdünken Mutschelmehl dazu, rühre solches unter das Reiß, schlage ein oder zwey Ayer darein, rühre alles mit Zucker, Zimmet und Rosenwasser an, daß es in der Dicke recht ist; mache Knöpflein oder länglichte Würstlein daraus, kehre sie in Mutschelmehl um, backe sie langsam im Schmalz, und gib sie entweder trucken, oder in einer süssen Wein- oder Milchbrühe auf den Tisch.

277. Noch eine Art besonders guter Fleisch-Knöpflein.

Nehme ein Pfund Kalbfleisch, wasche es sauber, und hacke es ganz klein, schneide von zwey Weißbroden die untere Rinden hinweg, weiche das Uebrige in Fleischbrühe oder Wasser, und drucke sie wieder wohl aus, nehme zwey Ayer, und einen Vierling Nierenfett dazu, und hacke

auch dieses unter das Fleisch, thue ein wenig Peterling, klein geschnittene Zwibeln, Muscatenblüth, Salz, und wenns beliebt, ein wenig Ingwer, samt einer kleinen Hand voll Mutschelmehl darein, und rühre es mit zwey Ayern an, mache Knöpflein daraus, siede sie in Fleischbrühe, worein ein Stück Butter gelegt worden, und richte sie an.

278. Schmalzknöpflein.

Man nehme ein gutes Stück frisches Schmalz, verrühre es, daß es wird wie ein Rindsbrey, thue Semmelmehl und Ayer daran, daß es so dick wird, wie ein gewöhnlicher Knöpfleinstaig, rühre ihn wohl, und würze ihn mit Salz und Muscatenblüth, lege die daraus gemachte Knöpflein in siedendes Wasser, und lasse sie sieden. Bey dem Anrichten schmälze etwas heissen Butter darüber.

279. Ayerknöpflein.

Setze Rindfleisch zum Feuer, und verschäume es, wenn es zu sieden anfängt, recht wohl. Mittlerweile nehme 2 Ayer, oder so viel du nöthig hast, thue etwas Peterling oder Rosmarin, Salz und Muscatennuß dazu, und verrühre hernach die Ayer, bis sie schäumen; nach diesem rühre Mutschelmehl darein, bis man Knöpflein daraus machen kan, welche doch nicht

gar zu fest seyn; lege die Knöpflein zu dem Rindfleisch in den Hafen, und lasse so lange sieden als das Rindfleisch; dann je länger sie sieden, je lockerer werden sie. Endlich lege sie entweder auf die Suppe, oder stelle sie als ein Gemüs in der Brühe auf, worinnen sie gesotten worden, und thue noch etwas Butter und Muscatennuß darein.

280. Speckknöpflein.

Nehme ein halbes Pfund Butter und 12 Ayer, rühre ein Ay nach dem andern, und nach den Ayern so viel Mehl in den Butter, daß die Dicke zu Knöpflein recht wird. Wenn alles gerührt ist, nehme Peterling, Zwibel, in Würffel geschnittenen Speck und Weißbrod, besprenge das Brod ein wenig mit Milch, und thue alles in den Taig, rühre aber, wenn das Brod einmal darinnen ist, nimmer viel, daß er nicht gar zu vest wird; mache die Knöpfe ziemlich groß, und lege sie in heisse Fleischbrühe, decke sie recht wohl zu, und siede sie lange. Auf diese Weise werden sie recht gut.

281. Frankfurter Klöse.

Nehme für 2 kr. Weißbrod und einen Vierling Speck, schneide alles in Würffel; mache den geschnittenen Speck und einen halben Vierl. Butter in einer Pfanne recht heiß, thue das geschnittene Brod,

eine Hand voll Peterling, und thue klein geschnittene grüne oder dürre Zwibeln darein, und lasse alles wohl dämpfen. Nehme es hierauf in eine Schüssel, thue nach Gutdünken Mehl dazu, brühe es mit siedigem Wasser ab, nehme zwey ganze Ayer, und von zwey andern das Gelbe, rühre den Taig schön glatt, und lege die Klöse in beliebiger Grösse in siedendes Wasser, und koche sie so lange, bis sie innwendig locker sind, wann man sie zerschneidet; oben darauf schmälze sie mit geröstetem Brod.

282. Gebackene Knöpflein von übergelassenem Fleisch, es seye gesotten oder gebraten.

Nehme auf acht Personen etwann ein halbes Pfund übergelassen Fleisch, und von zwey Weißbroden die Brosamen, hacke oder stosse beydes in einem Mörser, thue klein geschnittenen Peterling, Schnittlauch, zart gestossenen Coriander, klein geschnittene Citronen, Pfeffer, Ingwer, Muscatennuß, Thimian, Majoran, ein wenig Salz, und einen Löffel voll weiß Mehl dazu; rühre es mit 4 Ayern und ein wenig geschmolzenen Butter recht wohl an, daß der Taig zähe wird; mache Schmalz in einer Pfanne heiß, formire ganz kleine Knöpflein, und backe sie in dem heiß gemachten Schmalz schön

gelb. Endlich beschmiere ein Zinn mit Butter, lege die gebackene Knöpflein darein, thue noch ein wenig von oben erwehntem Gewürz darauf, und giesse Fleischbrühe darüber; lasse sie eine gute Weile auf der Glut aufkochen, und schlage vor dem Auftragen ein paar Ayerdotter in die Brühe. Wer will, kan auch etwas Morchen dazu thun.

283. Schmarollen oder gebrühte Knöpflein.

Nehme zu 6 oder 7 Personen nicht gar einen Schoppen Milch, mache sie mit einem Stücke Butter siedig, rühre so viel Mehl darein, als die Milch anschluckt, trückne es wohl ab, lege 7 bis 8 Ayer in warmes Wasser, und rühre sie auch darein, ohne eine Mühe im Rühren zu sparen. Nach diesem brich die Knöpflein aus, und siede sie in der Fleischbrühe ganz schnell, lege auch ein Stück Butter darein, decke sie wohl zu, und lasse sie kochen. Man kan auch Schnittlauch und Muscatennuß in den Taig thun. Wenn sie fertig sind, trage sie in dem Geschirr, worinnen sie gesotten worden, zugedeckt auf den Tisch.

284. Grüne Knöpflein.

Nehme eine Hand voll Spinat, zwey eingeweichte und wieder ausgedruckte Weißbrode, etwas Zwibelröhrlein samt

denen Köpfen, und Peterling; hacke alles klein, thue es in eine Schüssel, und ein paar Löffel voll weiß Mehl dazu, würze es mit Salz und Ingwer, rühre es mit 2 Ayern und ein wenig Wasser zu einem Taig an, mache zimlich grosse Knöpfe daraus, und koche sie im siedenden Wasser. Hierauf beschmiere eine Schüssel recht dick mit Butter, lege die gesottene Knöpfe darein, giesse ein wenig Fleischbrühe, oder von der Brühe, worinnen sie gesotten worden, daran, und lasse sie darinnen aufkochen, bis die Suppe gegessen ist. Wer etwas besonders haben will, kan den Rand der Schüssel auch mit gesottenen Krebsen belegen, oder wohl gar eine Krebsbrühe daran machen.

285. Wasserstrauben oder Trechternudeln.

Nehme ein klein Meßlein Mehl, rühre es mit Milch oder Wasser zu einem Taig an, salze ihn, und rühre vier Ayer darein, lasse diesen Taig durch einen Trechter, wie Strauben, in das siedende Wasser in eine Pfanne lauffen und darinnen sieden; Hebe nach dem Sud eine Strauben nach der andern heraus. Lege sie in eine Schüssel, thue Butter und süsse Milch daran, würze sie mit Muscatennuß, Pfeffer und Salz, und lasse sie ein wenig aufkochen. Es ist ein gut Gemüs. Wer will, kan

auch ein paar Ayer daran klopfen, und Schnittlauch darauf streuen, oder unten und oben Glut dazu thun, und ein wenig ziehen lassen.

286. Gemeine Nudeln zu machen.

Ist zwar keine Kunst, doch müssen wir auch denen Anfängerinnen unser Versprechen halten. Nehme dahero für einen Tisch von etwa 8 Personen vier Aier in eine Schüssel, oder wenn man für hart arbeitende Leute kocht, auch wohl ein klein Gläslein Wasser dazu; salze dieses und rühre so viel Mehl darein, als die Ayer und das Wasser anschlucken. Nehme das Angerührte auf ein Brett, würcke den Taig bis er einem Brodtaig gleicht, und, wenn man ihn in der Mitte voneinander schneidet, löchlicht ist; alsdenn wärgle ihn in die Länge, schneide ihn in beliebige, doch nicht gar zu grosse Stücke, lege die Stücke in das Mehl, daß sie nicht zu trocken werden; welle eines nach dem andern recht dünne aus, lasse die ausgewellte Böden ein wenig trücknen, wickle sie auf, und schneide sie so zart, als möglich ist. Das Geschnittene schüttle auf und siede es ein wenig in Wasser; nach dem sieden schütte die Nudeln in einen Durchschlag, flösse sie mit frischem Wasser 2 bis 3 male ab, thue sie hernach in einen Fußhafen,

lege

lege ein Stück Butter dazu, würze sie mit Salz, Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüth, und wenns beliebt, ein wenig Safran; begiesse sie mit Hüner- oder Fleischbrühe, lasse sie aufkochen, und richte sie entweder allein, oder über eine gesottene Henne an.

287. Gefüllte Nudeln.

Mache den nehmlichen Nudelntaig, den wir erst angezeigt haben, und welle ihn zu dünnen Böden aus. Nehme hierauf ein Kalbskrös, ein Stück Speck und etliche gebackene Ayer, hacke alles klein, thue beliebiges Mutschelmehl darunter, würze es mit geschnittenen Citronen, Salz, Ingwer und Muscatennuß, und rühre es, aber nicht gar zu dünne, mit Ayern an; überstreiche die Böden damit, und wickle sie zusammen, lege sie in siedendes Wasser und lasse sie kochen. Nach dem Sieden legt man sie in eine Schüssel, und läßt sie entweder mit Butter oder Fleischbrühe ein wenig aufkochen, oder man gießt etwas von der Brühe daran, worinnen sie gesotten worden, und schmälzet etwas geröstet Brod darüberher. Man kan die Fülle darein auch von Kalbslungen machen, wenn man sie siedet, und mit etwas Speck, Zwibel und Quendel hacket, obangezeigter maf-

sen würzet, und mit Ayern anrühret. Nicht weniger kan man gesotten oder gebraten Kalb- oder Schweinen-Fleisch mit eingeweichtem Weißbrod und Zwibeln hacken, auf die vorige Art würzen, und mit Rohn und Ayern zu einer Fülle anrühren. Wer sie recht niedlich will, der nehme gebraten Fleisch, ziemlich viel Nierenfett und gute Krebse dazu. Alsdann aber muß auch eine Krebsbrühe darüber gemacht werden.

288. Rohn-Nudeln.

Nehme den sauren Rohn von einer Milch und zwey oder drey Ayern, thue Salz dazu, und rühre so viel Mehl darein, als die obige Sachen anschlucken, doch so, daß der Taig nicht zu vest wird. Nach diesem mache süsse Milch in einer Pfanne siedend, nehme etwas von dem Taig auf ein hölzernes Teller, und schneide mit einem Messer länglichte Stücke davon in die süsse Milch, und lasse sie sieden. Wenn sie genug gesotten sind, schmiere eine Kachel mit Butter, giesse wieder ein wenig Milch darein und lasse sie sieden; endlich lege die Nudeln darein, thue unten und oben Glut dazu und lasse sie schön gelb werden.

289. Gebackene Nudeln.

Mache die Nudeln in allem, wie Nro 286.

286. gezeigt worden ist, mit diesem einzigen Unterschied, daß man sie nicht so zart schneiden darf; siede sie und flösse sie mit frischem Wasser ab, wie die obige. Alsdann verklopfe vier Ayer und einen süssen Rohn, kehre die gesottene Nudeln darinnen um, und schütte sie in heisses Schmalz, würze sie mit Salz und Ingwer, lege oben noch ein Stück Butter darauf, thue unten und oben Glut dazu, und lasse sie backen.

290. Nudeln von sauren Rohn, der aber recht dick seyn muß.

Nehme recht weisses Mehl, so viel du nöthig hast, thue sauren Rohn daran, bis du es zu einem rechten Taig würken kanst, der doch gleichwohl etwas locker seyn muß; salze den Taig und mache Fingers lange Nudeln daraus; bestreue ein Brett recht wohl mit Mehl, lege die Nudeln darauf, lasse sie eine Stunde lang an einem warmen Orte gehen, und backe sie ganz gemächlich im Schmalz.

291. Zuckernudeln.

Mache den ersterwehnten Nudeltaig, und schneide die Nudeln, so zart du kanst, lasse sie im Salzwasser ein wenig sieden, und flösse sie mit frischem Wasser wieder ab. Hernach beschmiere ein Zinn oder Kachel mit Butter, thue die Nudeln

darein, und etwas Zucker dazu; giesse ein wenig Milch oder Rohn daran, lege geschnittenen Butter darauf, thue unten eine schwächere und oben eine stärkere Glut dazu, und lasse es recht ziehen.

292. Schneckennudeln.

Wenn du diese zu machen im Sinn hast, so lasse dir für allen Dingen bey dem Schreiner oder Tischler den dazu nöthigen Model von hartem Holz machen. Er muß etwa ein Viertel und halb so breit seyn. Ganz darüber her müssen eines halben oder ganzen Messerrücken breite Rinsen geschnitten, und eben so breit wieder hochgelassen werden. Wer will kan die in die Länge geschnittene Rinsen auch wieder in die Quere auf gleiche Weise durchschneiden lassen, daß gleichsam ein Würfel in die Höhe steht, und eben so viel Platz darneben tief ist. Hast du nun den Model, so mache einen gewöhnlichen Nudelntaig, und schneide ihn, wenn er fertig ist, in ganz kleine Stücklein; treibe eines nach dem andern mit dem Messer über den Model, das eine gerad hin, das andere schief, damit sie zerschiedene Figuren kriegen. Wer keinen Model hat, mag sie in die Quere über das Reibeisen treiben. Diese Nudeln

deln müssen nach ihrer Verfertigung zwey Stunden in Salzwasser gesotten, hernach mit einem Stück Butter in Fleischbrühe gelegt, mit Muscatennuß und Ingwer gewürzt, noch eine halbe Stunde darinnen gesotten, und alsdenn angerichtet, und aufgetragen werden. Willt du sie um etwas besser haben, so zerreibe bey Verfertigung des Taiges ein Stücklein Butter, so groß als ein Ay, in das Mehl und thue etwas Schnittlauch dazu. Je länger sie sieden, je besser werden sie. Man kan sie aber auch mit ziemlich Pfeffer, etwas Nägelein, Ingwer, Muscatennuß, klein geschnittenen Citronenschaalen, auch Zucker und Zimmet würzen, im Schmalz backen, und mit anderm Backwerk aufstellen.

293. Struckeln.

Mache einen gewöhnlichen Nudelntaig, und welle ihn auch aus wie zu Nudeln, bestreiche einen jeglichen Boden mit saurem Rohm, und lege etwas geschnittenen Butter darauf, überwickle einen Boden nach dem andern, wie eine Wurst, schmiere eine Schüssel recht wohl mit Butter, lege die aufgewickelte Böden darein, giesse süsse Milch daran, lege aber wieder geschnittenen Butter

darauf; thue unten und oben Glut dazu, und lasse es kochen und ziehen, bis die Milch völlig eingekocht, und es oben schön gelb ist. Alsdann gib es in dem Geschirr, worinn es gekocht worden, auf den Tisch.

294. Gefüllte Struckeln.

Mache und welle den Taig, wie zu den vorigen; nimm aber einen Schoppen recht dicken sauren Rohn, rühre zwey bis drey Ayer und etwas Schnittlauch, auch wohl klein gehacktes gekochtes Fleisch darein; bestreiche die Böden dick damit, thue auch Buttter darauf, und koche sie in dem übrigen, wie allererst Nro. 293. gezeiget worden.

295. Ayerflädlein.

Nimm einen kleinen Löffel voll Mehl und acht Ayer, rühre es recht wohl untereinander, giesse ein wenig Milch dazu, thue Peterling und Salz darein; mache in einer breiten Pfanne Schmalz heiß, giesse solches heraus und einen guten Löffel voll von dem angemachten Taig darein, lasse ihn backen, kehre die Pfanne um, daß das gebackene Flädlein auf ein Brett fällt, wickle es auf und fahre auf diese Weise fort, bis alles gebacken ist. Die aufgewickelte Flädlein lege entweder ganz, oder mitten entzwey geschnitten in

ein Zinn, mache eine Butterbrühe daran, und lasse sie aufkochen. Man kan sie auch nach dem Aufwicklen in kleine Stücke schneiden, und in eben dieser Brühe als einen Beugis aufstellen.

296. Gefüllte Ayerflädlein.

Klopfe eine selbstbeliebige Anzahl Ayer, schütte etwas süssen Rohm daran, und salze sie. Hierauf backe die Flädlein auf beschriebene Weise. Nach diesem nehme ein in Milch geweichtes Weißbrod, etwas Speck, Zwibel, Peterling, gebakene Ayer, Salz, Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüth, hacke es klein, dämpfe das Gehackte im Butter, hernach schlage noch ein paar frische Ayer darein, rühre es miteinander an, überstreiche die Flädlein etwas dick damit, und wickle sie auf; lege sie alsdenn in ein Zinn, giesse gute Fleischbrühe daran; würze auch die Brühe mit Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüth, und lasse sie auf einer Glut aufkochen.

297. Ayerrose.

Verklopfe etliche Ayer, salze sie ein wenig und backe beliebige Ayerflädlein daraus. Hierauf weiche ein Weißbrod in süssen Milchrohn und drücke es, wenn es weich genug ist, wieder aus, thue eine Hand voll Rosinlein, etwas recht klein

geschnittene Citronenschelfen, und reinlich gestossenen Zucker und Zimmet dazu, und rühre es mit einem oder zwey Ayern an. Mit dieser Fülle überlege ein ungewickeltes Ayerflädlein, lege wieder ein Flädlein auf die Fülle, fahre 5, 6 bis 7 Mahle auf eben diese Weise fort, doch so, daß ganz oben ein Flädlein, gleichsam als der Deckel, ligt. Nach diesem binde es dreymahl mit einem Bindfaden creuzweise, daß es wie eine Rose aussiehet; lege die Rose in ein Zinn, giesse halb Wein und halb Wasser nach Nothdurft daran, röste ein wenig Mehl im Schmalz schön gelb, thue so wohl solches, als auch Zucker, Zimmet, Zibeben, Rosinlein und geschnittene Citronen, auch, wenns beliebt, ein wenig Aepfel- oder Birnsaft in die Brühe, und lasse es über einer Glut aufkochen. Endlich löse die Fäden auf und gib es auf den Tisch. Man kan sie aber auch mit gehacktem Fleisch füllen, und nur in der Fleischbrühe aufstellen.

298. Gute Mandelflädlein.

Nehme einen guten Löffel voll Mehl und ein wenig Zucker, rühre es mit Milch an, schäle einen halben Vierling Mandeln und stosse sie gröblicht, rühre sie mit drey Ayern in den Taig, und mache ihn mit

mit Milch vollends dünne. Alsdann backe es, wie die andern Flädlein. Man kan eine süsse Brühe | mit Milch oder Wein daran machen.

299. Krebsflädlein.

Weiche die Brosamen von einem Weißbrod in Milch oder backe sie mit denen Scheren und Schwänzen von einer beliebigen Anzahl Krebse; und etwas Mark oder Nierenfett, thue Peterling darein, würze es mit Salz, Ingwer und Muscatenblüth, und rühre es mit Ayern zu einer Fülle an. Backe hierauf Flädlein, wie Nro. 295. gezeigt worden, bestreiche sie etwas dick mit der Fülle und wickle sie auf; bestreiche eine Kachel mit Krebsbutter, mache ein Gelege Flädlein darein, alsdann wieder Butter und Gewürze; fahre auf diese Art Wechselweise fort, bis alle darinnen sind, decke sie wohl zu und lasse sie auf einer Glut eine Weile prazeln. Alsdann mache von den übrigen Krebsen eine Brühe, lege die Flädlein in ein Zinn, giesse die Krebsbrühe daran, und lasse sie auf einer Glut noch ein wenig aufkochen.

300. Brustküchlein oder Flädlein auf Schneckenart.

Nehme schön weiß Mehl, rühre es mit ganzer Milch und Ayern zu einem dün-

nen Taig an, welcher wohl lauft, salze ihn und backe schon gezeigter massen Flädlein daraus. Hacke hierauf ziemlich viele Hünerleberlein und Mäglein mit einem in süssen Rohn geweichten Weißbrod, Peterling, Zwibeln, Salbey und Majoran, dämpfe alles miteinander im Schmalz, und rühre es zu einer Fülle an; streiche es auf die Flädlein, wickle sie auf und umbinde sie mit einem Faden, siede sie hernach in guter Hüner- oder Fleischbrühe, thue den Faden davon, und schneide Stücklein davon herunter wie Schnecken; setze diese in eine Schüssel, mache eine Butterbrühe daran, und lasse sie ein wenig aufkochen. Man kan sie auch auf die gebähte Suppen legen.

301. Krebsschnecken.

Nehme das Fleisch von einer beliebigen Anzahl wohlgesottener Krebse und eine Hand voll abgebrühten Spinat; hacke diese beyde Stücke klein, würze sie mit Salz, Jngwer und Muscatennuß, und rühre sie mit genugsamen Ayern ziemlich dünne an. Backe Flädlein hieraus, schneide sie mit dem Küchleins-Rädlein in zwey Finger breite Stücke, rolle eines um das andere auf, und stelle sie ordentlich in ein Zinn. Stosse ferner die Schalen von den Krebsen auch klein, dämpfe sie

im Butter, treibe sie mit Fleischbrühe durch, würze sie mit Ingwer und Muscatennuß, schütte sie an Schnecken, und lasse sie mit einem Stück Butter kochen.

302. Dampfnudeln.

Nehme ein klein Mäßlein Mehl, mache ein wenig Milch lau, lege ein Stück Butter darein, daß er zugleich mit zerfließt, rühre das Mehl damit an, und thue einen Löffel voll Bierhefen, und das benöthigte Salz dazu. Rühre und würke den Taig recht wohl, daß er wird wie Schneeballentaig, schneide ihn in Stücke, so groß als ein Ay, und mache Laiblein daraus; besäe ein Blech wohl mit Mehl, setze die Laiblein darauf, und lasse sie zwey Stunden auf dem warmen Ofen gehen. Endlich beschmiere einen Bratscherben oder Bratpfanne wohl mit Butter, setze die Laiblein darein, giesse etwas Wasser dazu, und stelle ihn, wenn man das Brod in den Ofen thut, auch in den Backofen, daß sie schön gelb backen.

303. Gefüllte Dampfnudeln.

Siede recht gute Birnschnitze im Wasser, drucke die Brühe wohl davon, hacke sie klein, und würze sie mit Nägelein und Zimmet. Alsdann nehme ein Mäßlein schönes Mehl, das dazu nöthige Salz und

und 2 bis 3 Löffel voll wohl gewässerte Bierhefen, giesse nach und nach einen Schoppen laulichtes Wasser darein, und klopfe den Taig recht wohl, bis er vom Löffel fällt. Alsdann welle ihn auf einem sauberen Tisch mit Mehl aus, schneide nicht gar Viertel lange und drey Quer Finger breite Stücke, bestreiche sie mit zerlassenem, aber nicht heissem Schmalz, streiche die Fülle darauf und wickle ein jedes Stück auf wie ein Immennest. Zerlasse in einer Kachel ein gutes Stück Schmalz, setze die aufgewickelte Nudeln darein, und lasse sie in der Sonne oder auf dem warmen Ofen gehen. Nach diesem giesse von der Schnitzbrühe so viel siedend darüber, daß sie die Helfte der Nudeln erreicht, bedecke sie mit einem eisernen Deckel, thue unten und oben eine nicht gar zu starke Glut dazu und lasse sie backen, siehe aber fleißig darnach, daß sie nicht verbrennen, und gib sie, wenn sie schön gelb seyn, auf den Tisch.

304. Rechte gute Dampfnudeln.

Lasse 1 Pfund Mehl in der Bratkachel in einer Schüssel lau werden, breite es in der Schüssel aus, thue zwey Löffel voll wohl gewässerte Bierhefen darein, und rühre das innerste Mehl mit der Hefen und den

dem vierten Theil eines Schoppen Milch an, daß das äusserste Mehl in der Schüssel noch trucken bleibt, und lasse das angerührte Taiglein wohl gehen. Mittlerweile klopfe zwey Ayer eine halbe Stunde lang und lasse einen Vierling Butter mit noch einem Viertheil Schoppen Milch und dem nöthigen Salz ein wenig zerfliessen; schütte, wann das erste Taiglein gegangen ist, dieses alles darein, rühre damit das ganze Mehl vollends zu einem Taig, und klopfe ihn rechtschaffen wohl, daß er ganz locker wird. Alsdann würke ihn, brich mit der Hand runde Küchlein heraus, und lasse sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech gehen. Nach diesem mache in einer zum zudecken gerichteten Pfanne so viel Milch siedend, daß sie an die Helfte der Laiblein reicht, lege sie darein, decke sie recht wohl zu, lasse sie etwa eine Viertelstunde sieden, und richte sie samt der Milch, worinn sie gesotten worden, an.

305. Blinde Stockfisch.

Lege weisse Brodschnitten in ein beliebiges Zinn; röste ein paar Löffel voll Mehl und etwas klein geschnittene Zwibeln im Schmalz schön gelb, schütte genugsame Milch

Milch daran, thue Salz, Ingwer und ein verklopftes Ay darein, lasse die Milch sieden und giesse sie an die Schnitten.

306. Gemeinen Kindesbrey.

Kan zwar bald jedermann kochen. Weil man aber doch auch Kirschenkuchen und andere Dinge daraus zu machen pfleget; so erfordert unsere Schuldigkeit, denen Anfängerinnen zu lieb desselben hier Meldung zu thun. Schmiere also eine möſsingene Pfanne mit Butter, nehme zu einer Maas Milch 6 Löffel voll recht schönes Mehl und rühre es mit der Helfte der Milch nach und nach glatt an. Die andre Helfte mache siedend, rühre das Angerührte darein, und fahre mit dem Rühren unverdrossen fort, bis der Brey anfangt dick zu kochen. Wenn er nimmer nach Mehl riecht, und sich im Boden gelblicht angehängt hat, ist er fertig. Alsdann giesse ihn in eine Schüssel, thue oben etwas Butter darauf, daß er keine zähe Haut bekommt, und verwahre ihn zu beliebigem Gebrauch.

307. Mutschel- oder Geigenbrey.

Reibe oder stosse zu einer Maas Milch für 2 kr. wohlgedörrte Geigen oder Mutscheln, und treibe sie durch einen Suppenseiher, damit das Mehl schön gleich wird; mache die Milch siedend, und rühre

re das Mehl nach und nach sorgfältig darein, daß der Brey keine Knollen bekommt, lege ein Stück Butter darein, und salze ihn; lasse ihn also auskochen, richte ihn in eine beliebige Schüssel an, und scharre das unten angehängte Gelbe aus der Pfanne, damit du es oben darauf legen kanst.

308. Gehackter Brey.

Nehme beliebiges weiß Mehl auf den Hackbank, mache in der Mitte einen Ring, schlage zwey Ayer darein, und salze sie; thue von dem Mehl einen Theil auf die Ayer, und hacke es untereinander, daß es ziemlich gleich wird, und wie Ulmergersten heraus kommt. Nach diesem mache eine Maas Milch siedend, rühre das Gehackte darein, thue ein Stück Butter dazu, und lasse es kochen, rühre es aber immerfort, bis es ausgekocht ist, damit sich nicht gar zu vieles auf den Boden setzt. Alsdenn richte es an, scharre das, was sich unten gelblicht angehängt hat, aus der Pfanne, lege es auf den Brey und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

309. Reißbrey.

Verlise ein halb Pfund gutes Reiß recht wohl, und wasche es mit heissem Wasser, hernach mache einen Schoppen Milch, eben so viel Wasser und ein Stücklein Butter siedend, thue das Reiß darein, und-

und lasse es in einer mößingnen Pfanne dick kochen. Nach diesem schmiere einen Fußhafen mit Butter, rühre des Reiß mit Milch etwas dünne an, und schütte ihn in den Hafen, laß ihn ganz gemächlich in der Glut kochen, und giesse, so oft er wieder dick zu werden anfängt, etwas warme Milch zu, bis ohngefehr anderhalb Maase Milch daran, und der Brey in der Dicke recht ist. Sorgt man, die Milch möchte gerinnen, so darf man nach dem ersten Einkochen nur einen Löffel voll weiß Mehl darein rühren. Wenn der Brey erstbeschriebener Maassen ganz fertig ist, salze ihn, richte ihn an, und streue Zucker und Zimmet darauf. Man kan allerley andere gute Speisen daraus machen, welche nachfolgen werden.

310 Butterbrey.

Röste in einen Vierling Butter 2 Löffel voll Mehl, verklopfe 6 Ayer darein, schütte eine halbe Maas Milch daran, rühre es schön glatt, lasse es in einer mößingnen Pfanne kochen und salze es ein wenig; mache ein Stück Butter in einer Kachelpfanne warm, schütte den Brey darein, und lasse ihn noch ein wenig aufkochen.

311. Aufgezogener Brey.

Nehme halb Mutschel- und halb weiß Mehl und so viel Ayer als Löffel voll Mehl,

Mehl, mache alles zusammen mit süsser Milch zu einem dicken Brey an, und salze es. Die übrige Milch lasse siedend werden und rühre sie in den Taig, bis er in der Dicke recht ist. Alsdann nehme eines Quer-Fingers hoch Schmalz in eine Kachel oder Pfanne, lasse es heiß werden und schütte den Taig darein; thue unten und oben Glut dazu, daß er schön braungelb wird, und schütte ihn, wenn er genug gezogen ist, auf ein Zinn.

312. Bierbrey.

Reibe ein paar Hände voll schwarz Brod, röste das geriebene im Schmalz gelb, schütte so viel Bier daran als nöthig ist, mache es mit Zucker süß und lasse es kochen. Wenn man es anrichtet, streuet man Zucker und Zimmet darauf.

313. Mandelbrey.

Stosse eine Hand voll geschälte Mandeln mit Rosenwasser, klopfe ein Ay, schütte einen Schoppen süsse Milch oder Rohn darein, mache es mit etwas Zucker und Rosenwasser süß und angenehm, rühre mit allen diesem die Mandeln in einem mößingnen Pfännlein an, rühre auch ein klein Löffelein voll Stärkmehl darein, lasse es über dem Feuer, aber gar nicht lang, kochen, und richte es an.

314. Weinbrey.

Röste ein paar Löffel voll Mehl im Schmalz, und thue Wein, Zucker und Zimmet daran, und lasse es aufkochen. Wer will, kan auch ein paar Ayer darein schlagen. Nicht weniger nimmt man an statt des Mehls Brodbrosamen und ein wenig Rosinlein, und verfährt damit, wie erst gezeiget worden.

315. Ayerbrey.

Röste zwey Löffel voll Mehl in heissem Schmalz, rühre es mit Milch glatt an, verklopfe zwey Ayer und rühre sie auch darein, salze es und laß es ein wenig kochen; hernach thue es in eine Kachel, unten und oben Glut dazu, und lasse es vollends aufkochen.

316. Caffeemues.

Nehme 3 oder 4 Loth gemahlenen Caffee, und eben so viel, oder wenn man es nicht gerne gar süß hat, etwas weniger Zucker, auch etwas Zimmet in einen Hafen, mache einen Schoppen Milch siedend, giesse sie über den Caffee und Zucker, und lasse sie daran kalt werden. Hernach treibe die an dem Caffee gestandene Milch durch ein Tuch, und rühre einen Messerspitz voll Stärkmehl darein; alsdenn nehme 4 ganze Ayer, oder wenn sie klein sind, auch wohl von zwey andern

dern das Gelbe, verklopfe eines nach dem andern, und giesse allemahl wieder etwas von der durchgetriebenen Milch daran, Wenn alles untereinander ist, schütte es in ein Zinn, thue unten und oben Glut dazu und lasse es schön gelb werden; zuletzt streue kleingeschnittene Citronen und Zucker oben darauf, und gib es auf den Tisch.

317. Reißmues.

Mahle ein halb Pfund Reiß auf einer Pfeffermühle, siede es mit Milch, und thue Zucker, etwas Rosenwasser und 1 Vierling gestossene Mandeln darein. Wenn alles miteinander gekocht hat, richte es in ein Zinn an, lasse es im Keller erkalten, streue Zucker und Zimmet oben darauf, und gib es auf den Tisch.

318. Markmues.

Zerhacke einen halben Vierling Mark mit dem Messer klein, rühre es mit drey Ayern und einem süssen Rohn an, thue auch eine Hand voll gerieben Weißbrod, etwas Zucker und Zimmet, und wenns beliebt, ein wenig Rosinlein dazu; setze es nach dem Anrühren in einer Kachel oder Zinn auf eine Glut, thue oben auch Glut darauf, und laß es gemächlich ziehen.

319. Citronenmues.

Rühre einen halben Vierling Butter,

biß er schön weiß wird, rühre einen Ayerdotter nach dem andern darein, bis es achte sind, thue Citronensaft, geriebenen Citronen und Zucker nach Belieben dazu, und giesse es, wenn es genug gerühret ist, in ein Zinn, setze es auf heisse Asche, und thue oben auch ein wenig Glut dazu, daß es ganz gemächlich aufgezogen werde.

320. Quittenmues.

Siede so viel Quitten, als du nöthig hast, bis sie weich sind, ziehe die Haut davon, schabe sie und verrühre sie wohl, thue Zucker, Zimmet, auch wohl etwas klein gestossene Mandeln darein, rühre dieses mit so vielen Ayern an, als du Quitten gehabt hast, beschmiere ein Zinn mit Butter, schütte das Angerührte darein, und thue oben Glut dazu, und lasse es ziehen, gib aber wohl Achtung, daß es oben nicht braun werde.

321. Mandelmues mit Reiß.

Koche einen Vierling Reiß mit Milch ganz dicke, und lasse es erkalten; mache hierauf Schmalz heiß, und trückne das Reiß wohl darinnen ab, stosse einen Vierling Mandeln recht klein, thue einen Vierling Butter und vier Ayer, genugsamen Zucker, Zimmet und etwas Rosenwasser dazu, rühre alles recht wohl miteinander,

der, thue es in ein beliebiges Geschirr, und unten und oben Glut dazu, lasse es wohl aufziehen und bestreue es mit Zucker und Zimmet.

322. Fürtrefflisches Krebsmues.

Lege 25 Steinkrebse, oder halb so viel Edelkrebse, in siedendes Wasser, und lasse sie einen Wall thun, daß man sie schälen kan; nehme die abgeschälte Scheeren, Schwänze und die Aylein, und hacke alles recht klein. Nach diesem stosse die leere Krebsschaalen ebenfalls klein, thue sie in eine mößingne Pfanne, und giesse drey Schoppen süsse Milch samt dem Rohn daran, lasse es eine Viertelstunde miteinander sieden, und treibe sie durch ein Tuch. Alsdann verklopfe 7 Ayer mit einem Löffel voll Rosenwasser recht wohl, rühre die durchgetriebene Milch nach und nach darein, daß sie keine Knollen gibt, endlich rühre auch das Gehackte darunter, und mache alles mit Zucker süß. beschmiere eine tieffe zinnerne Schüssel wohl mit Butter, und giesse das Angerührte darein, stelle die Schüssel auf einen Hafen mit siedendem Wasser, thue ziemlich viel Glut in den Hafen, daß das Wasser immer im Sud bleibt: aber oben auf die Schüssel thue einen Deckel mit Glut, und lasse es wohl auf-

 sieden,

sieden, daß es eine schöne gelbe Haut bekommt.

323. Zwetschgenmues.

Siede eine beliebige Anzahl geschälte und geschnittene Zwetschgen in Wein, treibe sie durch einen Durchschlag, röste ein paar Löffel voll Semmelmehl im Schmalz, schütte das Durchgetriebene darein, und rühre es wohl, daß es nicht knollicht wird, thue Zucker, Zimmet, Nägelein und klein geschnittene Citronenschelfen samt etwas Wein daran, und lasse es ein wenig kochen.

324. Zimmetmues.

Schäle eine Hand voll Mandeln und stosse sie mit Rosenwasser; wenn sie anfangen klein werden, thue in Milch geweichte weisse Brodbrosamen und ein Stück Butter dazu, und stosse alles miteinander vollends klein, verklopfe auch zwey oder drey Ayer darein, giesse ein wenig süsse Milch dazu, mache es mit Zucker süß und thue ziemlich viel Zimmet daran, schmiere ein Zinn mit Butter, giesse alles daran, thue unten und oben Glut dazu; und lasse es kochen. Vor dem Anrichten bestreue es mit Zucker und Zimmet.

325. Mandelmues.

Weiche die Brosamen von einem Weißbrod in Rosenwasser, nehme dieselbe

be und eine Hand voll geschälte Mandeln in einen Mörser, und stosse sie so klein, als möglich ist; thue das Gestossene in ein sauberes Pfännlein, zerreibe die Mandeln mit frischem Wasser, doch daß sie noch dicklicht bleiben, mache sie süß mit Zucker, und lasse es miteinander auf einer Glut aufkochen; streue oben wieder Zucker darauf, und gib es kalt oder warm auf den Tisch.

326. Bayerischer Brey.

Röste 2 Löffel voll Mehl im Schmalz, verklopfe etwa 4 Ayer in 2 Schoppen süssen Rohn recht wohl, schütte sie an das Mehl, und lasse sie einen Sud thun, giesse, wenns beliebt, auch ein wenig Rosenwasser darein, und versüsse es mit Zucker; nach diesem thue es in eine Rachel, und unten und oben Glut dazu, und lasse es schön gelb werden.

327. Butterbrey.

Lasse einen halben Vierling Butter in einer Rachel zergehen, rühre 2 Ayer darein, lösche sie mit einem halben Schoppen Milch ab, stelle es auf Kohlen, rühre es, bis es zu kochen anfangt; alsdenn lasse es nur ein wenig noch stehen und richte es an.

328. Buttermues.

Schneide für 1 Kreutzer Weißbrod in Schnitten, und diese Schnitten entweder

in Würfel oder länglichte Stücke, lasse Butter in einer Fußschüssel zergehen, thue das geschnittene Brod darein, und schüttle es über dem Feuer, bis alles schön gelb ist. Alsdenn verklopffe 3 Ayer mit Zucker, Zimmet, etwas Rosenwasser und einem Schoppen Milch, schütte dieses an das geröstete Brod, thue unten und oben Glut dazu, und lasse es kochen.

329. Krauses Buttermues.

Schneide ein Weißbrod in dünne Schnitten, röste sie auf dem Roste schön gelb, lege sie in Rosenwasser mit Zucker, und lasse sie ein wenig weichen; schmiere ein Zinn mit Butter und lege die Schnitten darein. Hierauf backe zwey Flädlein, wie sie Nro. 295. gezeiget worden, schneide kleine Nüdelein daraus; verklopfe 3 Ayer, mit einem halben Schoppen süssen Rohn, etwas Rosenwasser, Zucker und Zimmet, und giesse es über die Schnitten, thue unten und oben Glut dazu, und lasse es kochen.

330. Dottermues.

Nehme das Gelbe von 3 Ayern, einen halben Schoppen alten Wein, und Zucker nach Belieben, rühre die Ayer wohl, ehe du den Wein darein thust; hernach setze es auf eine Glut in einem beliebigen Geschirr, und rühre wieder, bis es zu kochen und dick zu werden anfängt.

331. Aufgezogenes Aepfelmues.

Nehme etliche saure Aepfel, und brate sie in heisser Asche; ziehe die Haut davon, und schabe das andere von dem Butzen ab, thue etliche Ayerklar einen nach dem andern darein, und rühre es eine gute halbe Stunde auf eine Seite. Wenn es ganz weiß gerühret ist, thue Zucker und Zimmet, nach Belieben, darein, schmiere ein Zinn oder blechene Schüssel mit Butter, schütte das gerührte Aepfelmues darein, und setze es auf eine Glut, doch so, daß mehr Glut oben als unten seye. Wenn es schön gelb gebraten ist, streue Zucker darauf, und gib es auf den Tisch.

332. Aepfel- oder Quittenmues.

Nehme saure Aepfel oder Quitten, nach Belieben, schäle und verdämpfe sie im Schmalz, treibe sie mit Wein durch einen Suppenseiher; stosse eine Hand voll geschälte Mandeln, thue sie in eine Schüssel, schlage drey oder vier Ayer darein, rühre sie eine Viertelstunde auf eine Seite; thue beliebigen Zucker, die durchgetriebene Citronen, und den Saft von der Citrone, der es gar lieblich macht, auch dazu, und mische, wenn alles eine Viertelstunde gerühret ist, eine Hand voll Mutschelmehl darunter; Schmiere eine Schüssel recht wohl mit Butter,

 schütte

schütte das gerührte darein, setze die Schüssel auf eine Kohlpfanne, thue oben darauf auch Glut, und lasse es schön ziehen. Es ist ein gutes Essen.

333. Mandelmues.

Rühre einen Vierling Butter recht wohl, stosse einen Vierling geschälte Mandeln recht klein, thue sie zu dem Butter, und mache es mit drey Ayern dünne, rühre auch Zimmet, klein geriebene Citronenschaalen, etwas Rosenwasser, und genugsamen Zucker darein, giesse alles zusammen in ein Zinn, thue unten und oben Glut dazu, und lasse es aufziehen. Zulezt streue oben noch etwas Zucker darauf.

334. Gar gutes Mandelmues.

Schäle beliebige Mandeln in heissem Wasser ab, lege sie hernach in kalt Wasser, trückne sie wieder wohl und stosse sie gröblicht, aber gleich; hernach nehme den dritten Theil so viel Weißbrod, als du Mandeln hast, weiche es eine Weile in süssen Milchraum, alsdenn drücke es wieder aus, thue es unter die Mandeln, und rühre es mit so vielen Ayern an, daß es in der Dicke zu einem Mues recht ist. Nehme aber nur die Helfte ganze Ayer, und von der andern Helfte nur das Gelbe, oder auch wohl mehr Gelbes

als

als ganze Ayer; schlage ein Ay nach dem andern darein, und rühre es allemahl wieder eine Weile auf eine Seite, thue auch Zucker, Zimmet oder Rosenwasser darein, und schmiere ein Zinn mit Butter. In dieses giesse das Angerührte, setze es auf eine Glut, thue auch oben Glut darauf, daß es schön gelb aufzieht, und bestreue es, ehe es auf den Tisch kommt, mit Zucker.

335. Reißmues.

Nehme süssen Milchraum, zerreibe den Reiß damit, wie ein ander Gemüß, und thue, wenn er wohl gesotten hat, Zucker daran, richte es in eine Schüssel an, und besäe es mit Zimmet und Rosinlein.

336. Gutes Reißmues.

Koche beliebiges Reiß in der Milch, wie oben Nro. 309. bey dem Reißbrey gezeigt worden, doch nicht gar zu dünne; hernach nehme zu einem Vierling Reiß, drey oder vier Ayer, rühre das gekochte Reiß damit vollends dünne, thue auch wohl eine Hand voll gestossene Mandeln, Zucker und Rosenwasser darein; schmiere eine verzinnte kupferne Schüssel mit Butter, stelle sie auf Kohlen, thue aber oben auf den Deckel mehr Glut als unten hin, und bestreue es,

wenn

wenn es schön gelb ist, mit zucker. Man kan auf eben diese Weise ein Griesmues von Griesmehl machen.

337. Lungenmues.

Siede beliebige Lunge ein wenig ab, hacke sie mit etwas Speck, zwibel und Peterling recht klein, nehme das gehackte in ein Pfännlein, thue Salz, Pfeffer, Ingwer, kleine geschnittene Citronen, Butter und Fleischbrühe daran, und lasse es kochen. Wer will, kan etwas Kalbsleber in kleine dünne Stücke schneiden, dieselbe in weissem Mehl, welches mit Salz, Ingwer und Pfeffer vermischt worden, umkehren, im Schmalz backen, und auf den Schüsselrand um das angerichtete Lungenmues herlegen.

338. Noch ein Lungenmues.

Verwälle die Lungen im Salzwasser, und hacke sie mit etwas Peterling recht klein, lasse ein Stück Butter in einer Kachel heiß werden, röste einen Löffel voll Mehl darinnen, und rühre die gehackte Lunge darein, daß sie eine Weile mit dämpft; alsdann giesse Fleischbrühe daran, würze sie mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüth, und lege ein Stück Butter darein. Kaum vor dem Anrichten verklopfe ein paar Ayer recht wohl,

daß

daß sie keine Knollen bekommen, rühre sie unter das Mues, und gib es auf den Tisch.

339. Saures Lungenmues.

Verwälle die Lunge, wie schon gezeigt worden, hacke sie mit Speck, Zwibeln, Peterling und einem gebackenen Ay, und dämpfe das Gehackte mit einem Löffel voll Mehl im heissen Schmalz, würze es mit Salz, Pfeffer, Jngwer, Muscatennuß, geschnittenen Citronen, und ziemlich viel Nägelein, thue so viel Eßig daran, daß er fürschlägt, mache es mit Fleischbrühe vollends dünne genug, lege ein Stück Butter darein, und lasse es auskochen.

340. Rosinleinsmues.

Stosse die Rosinlein und mit denselben etwas gerieben oder gebähtes Brod, treibe das Gestossene mit gutem Wein durch ein Tuch, thue das Durchgetriebene in ein Pfännlein, Zucker, Zimmet und ein wenig Nägelein dazu, und laß es kochen. Will man es dicker haben, so verklopfe man das Gelbe von drey Ayern und rühre es darein. Bey dem Auftragen kan man auch Zucker darauf streuen.

341. Ein gutes Quittenmues.

Siede beliebige Quitten im Wein, bis sie

sie weich werden, hernach treibe sie durch ein Suppenseiher, thue klein geschnittene Citronenschelfen, Zucker und Zimmet dazu, giesse etwas Wein daran, und lasse es auf einer Glut aufkochen.

342. Aepfelmues.

Schäle saure Aepfel, so viel du nöthig hast, schneide sie in dünne Schnitze, thue sie in eine Schüssel, streue Zucker und Zimmet darzwischen, sprenge gar ein wenig Wein und etwas Rosenwasser darauf, decke sie zu, und lasse sie dämpfen, bis sie weich werden, alsdenn zerrühre sie, streue Zucker und Citronen darauf, und gib es auf den Tisch.

343. Choqueladемues.

Reibe zwey Loth Choquelade recht zart, siede ihn ein wenig mit zwey Loth Zucker, etwas Zimmet und einem Schoppen süssen Milch, lasse es wieder kalt werden, und seihe es durch ein Tuch. Alsdann verklopfe vier ganze Ayer, und von zwey andern das Gelbe, mit einem Löffel voll Rosenwasser, giesse die durchgetriebene Milch nach und nach daran, und rühre es immerfort. Endlich schmiere ein Zinn gar dünn mit Butter, schütte das Angerührte darein, und stelle es auf eine Kohlpfanne, oder auf einen Hafen mit siedendem Wasser, welches aber

immer fort sieden muß, thue auch oben etwas Glut dazu, und lasse es gemächlich ziehen. Wenn es anfangt dick zu seyn, ist es fertig. Alsdann streue Zucker, Zimmet und klein geschnittene Citronen darauf; oder, wenn du es recht stark haben willst, besäe es oben mit Zucker und getiebenem Choquelade. Den Rand der Schüssel belege mit Weinbackes, welches wir nächstens zeigen werden.

344. Ayermues für Kranke.

Nehme das Gelbe von drey Ayern, und zerreibe sie in Malvasier, doch, daß es so dick bleibt, als ein Gemüß, thue Zucker und Zimmet daran, und laß es ein wenig aufkochen.

345. Gebackenes Aepfelmues.

Schäle beliebige saure Aepfel, schneide sie klein, thue sie in eine Schüssel, giesse siedendes Schmalz darüber, und lasse sie dämpfen; mache sie mit Zucker und Zimmet ein wenig süß, und lasse sie erkalten. Nehme ferner gerieben Weißbrod und ein paar Ayer dazu, rühre das Aepfelmues damit zu einem Taiglein an, welches nicht gar zu dünne sey; schneide hernach ein Weißbrod in Schnitten, bestreiche diese Schnitten auf einer Seite mit dem angerührten Aepfelmues, lege sechs

dergleichen Schnitten aufeinander, so zwar, daß die unbestrichene Seite der ersten Schnitte zu unterst lige, und immer wieder eine unbestrichene Seite auf die bestrichene komme, auch das oberste unbestrichen bleibe. Diese aufeinander ligende Schnitten binde mit einem Faden creutzweise etwas fest zusammen, daß sie wieder ein Laiblein geben, kehre es in verklopften Ayern um, und backe es langsam im Schmalz, zuletzt mache eine Weinbrühe daran, oder gib es trucken, mit Zucker und Zimmet bestreut, auf den Tisch.

346 Castanienbrey.

Schäle 1 Pfund frische Castanien sauber, reibe sie auf dem Reibeisen, mache eine Maas Milch siedend, thue ein Stück Butter darein, rühre die geriebene Castanien nach und nach darein, und lasse es aufkochen; nehme das Gelbe von zwey oder drey Ayern, rühre sie auch in den Brey, und laß ihn kochen, bis er sich im Boden etwas gelblicht anhängt, alsdenn richte ihn an. Es steht in deinem Belieben, ob du ihn unter dem Kochen salzen, oder Zucker daran thun wilt.

347. Fleischgemues.

Nimm gesotten Fleisch, hacke es klein, thue Pfeffer, Ingwer, Salz, Muscaten-

blüth und Fleischbrühe daran, röste Brodbrosamen im Schmalz, verklopfe ein paar Ayer, thue dieses alles dazu, lasse es ein wenig aufkochen und richte an.

348. Zibebenmues für Kranke.

Hacke eine gute Hand voll Zibeben recht klein, thue sie in ein Häfelein, giesse Wein und Rosenwasser daran, lasse sie sieden, und treibe sie durch. Nach diesem röste geriebenes Hausbrod im Schmalz, thue die durchgetriebene Weinbrühe, wie auch Zucker und Zimmet, daran, lasse es miteinander aufkochen, und richte an.

349. Guter Brodpfeffer.

Reibe Brosamen von gemeinem Brod, nehme einen Löffel voll Mehl dazu, und röste es im Schmalz schön gelb, giesse hernach einen Löffel voll Wasser und so viel Wein daran, daß die Dicke recht ist, mache es mit Zucker süß, thue Zimmet, Nägelein und klein geschnittene Citronenschaalen daran, lasse es zuerst in der Pfanne ein wenig, alsdann aber in der Kachel kochen, und gib es auf den Tisch.

350. Kraftbrey für Kranke.

Nehme das Gelbe von zwey Ayern, gib aber wohl Achtung, daß nichts vom Weissen dabey bleibe, rühre das Gelbe recht-

schaffen, thue Zucker und Zimmet daran, giesse genugsame Mandelmilch dazu, koche es zu einem dünnen Brey und gib es dem Kranken.

351. Hägen- oder Hagenbutzenmues.

Koche wohl ausgesäuberte Hagenbutzen in halb Wasser und Wein recht weich, und treibe sie mit noch etwas Wein durch ein Suppenseiher; röste ein wenig Mutschelmehl schön gelb im Butter, schütte das Durchgetriebene an das geröstete Mehl, thue klein geschnittene Citronen, zimlich Zucker, Zimmet und Nägelein daran, und lasse es kochen. Bey dem Anrichten streue wieder Zucker und Zimmet darauf, und gib es, nach Belieben, kalt oder warm.

352. Citronenmilch.

Rühre das Gelbe von 12 Ayern recht wohl, reibe das Gelbe von einer Citrone an einem Stück Zucker ab, stosse den Zucker, und rühre davon unter die Ayer, bis es süß genug ist, rühre aber alles recht wohl untereinander. Mittlerweile mache eine Maas gute süsse Milch siedend, und rühre, wenn sie siedt, das Obige darein, laß es ein wenig aufsieden, und kalt werden. Wer will, kan auch etwas Rosenwasser darein giessen.

353. Gute kalte Milch.

Setze ein Maas gute süsse Milch auf das Feuer, und schütte, wenn sie siedend ist, 5 wohl verklopfte Ayer darein, laß es unter beständigem Rühren so lange als harte Ayer sieden, thue sie hernach in einen Hafen und rühre sie, bis sie kalt wird; stosse einen Vierling geschälte Mandeln so klein, als möglich ist, rühre sie darunter, und zuckere sie wohl; alsdann thue sie in eine beliebige Schüssel, stelle sie in den Keller, daß sie recht kalt wird, streue oben Rosinlein darauf, und ziere sie nach eigenem Gefallen.

354. Weisse Sultz.

Verklopfe das Weisse von 6 Ayern mit einem halben Gläßlein Rosenwasser recht wohl, rühre einen halben Schoppen süssen Rohn oder Milch darein, mache sie mit Zucker süß genug, stelle es in einem mößingnen Pfännlein auf eine kleine Glut, rühre es immer fort, und lasse es kochen, bis es dicklicht zu werden anfängt. Alsdenn richte sie in ein beliebiges Geschirr an, und lasse sie im Keller kalt werden, oben kan man sie mit Mandeln oder Rosinlein bestecken.

355. Kachelmues.

Nehme zu einem Schoppen süssen Milch 2 ganze Ayer und von zwey andern das

Gelbe, klopfe sie wohl untereinander, giesse ein wenig Rosenwasser dazu, und mache es nach eigenem Belieben, entweder mit Zucker süß, oder lasse den Zucker hinweg, und salze es ein wenig. Schmiere ein Zinn oder sonst ein beliebiges Geschirr mit Butter, giesse das Gerührte darein, thue unten und oben Glut dazu, streue auch vor dem Auftragen oben wieder etwas Zucker darauf, und gib es auf den Tisch.

356. Besonder gutes Mandelmues.

Nehme ein halb Pfund Butter und einen Vierling geschälte Mandeln; theile die Mandeln und den Butter dergestal ten, daß du allemahl eine Hand vol Mandeln und ein Stücklein Butter in den Mörser nehmen und mit einander stossen kanst, und auf diese Weise beyde Stück miteinander aufgehen. Mittlerweile nehme 6 ganze Ayer und von 6 andern das Gelbe, wie auch einen Vierling gestossenen Zucker, und lasse die Ayer eine ganze Stunde mit dem Zucker rechtschaffen rühren; zuletzt rühre auch die Mandeln und den Butter darein; schmiere ein Potaschblech mit Butter, giesse das Gerührte darein, setze es auf eine heisse Asche thue oben eine rechte Glut darauf, und bestreu

bestreue es, wenn es schön gelb gezogen ist, mit Zucker und Zimmet.

357. Lungen-Morchen.

Siede die Lungen wohl ab, und hacke sie mit etwas Zwibel, Peterling und einem eingeweichten Weißbrod recht klein, würze sie mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Nägelein und klein geschnittenen Citronen, rühre es mit Ayern an, bis es in der Dicke ist, wie ein Knöpfleinstaig. Nach diesem mache von einem Ay einen Taig wie zu Nudeln, und schneide ihn in kleine viereckigte Stücke, nehme jederzeit etwas von der Fülle, formire es wie eine Morche, stecke oben ein Stücklein Taig darein, und backe es im Schmalz, lasse es wohl ablauffen, und mache eine Butterbrühe darüber.

358. Rechter guter Buttertaig zu allerley Pasteten.

Nehme, wenn es anders die Zeit und Umstände leiden, des Abends vorher, ehe du die Pasteten machen willt, ein Pfund Butter zwischen ein angenetztes Tuch, oder auch auf ein nasses Brett, und welle ihn so lange, bis er recht zähe ist, und keine Milch mehr davon lauft, giesse aber unter dem Wellen immer ein wenig frisch Wasser daran, und lasse solches im Wellen immer wieder davon lauffen. Zuletzt lege den ausgewellten Butter

ter in ein breites Geschirr mit Wasser, und stelle ihn auf diese Weise über Nacht in den Keller. Willt du des Morgens den Taig machen, so nehme zwey Pfund recht gutes Mehl, thue es auf ein Brett, salze es, nnd mache in der Mitte einen Ring. Verklopfe ferner einen halben Schoppen dicken sauren Rohn, das Gelbe von zwey Ayern, zwey Eßlöffel voll Weinbrantenwein, und nicht gar einen halben Schoppen Wasser, recht wohl miteinander; giesse das Angerührte nach und nach an das Mehl, und mache es mit einem Messer immer darunter, bis alles Mehl zu einem solchen Taig wird, den du wellen kanst. Alsdann nehme den im Keller verwahrten gewellten Butter zwischen ein leinen Tuch, laß ihn vom Wasser wohl trücknen, welle den Taig aus, lege den gewellten Butter darauf, überschlage den Taig, und welle ihn wieder aus, und wiederhole dieses überschlagen und wellen drey bis vier mähle. Der Taig wird gewiß rechtschaffen gut seyn.

359. Andere Art von Buttertaig.

Nehme zwey Pfund Mehl, das Gelbe von drey Ayern und vier Löffel voll Branntenwein; thue die drey leztere Stücke in das Mehl, und mache es mit frischem

frischem Wasser vollends zu einem Taig, welcher so fest seyn muß als ein rechter fester Butter; würke diesen Taig so lange, bis er; wenn man ihn ein wenig voneinander schneidt, inwendig Löcher hat, wie ein Brodtaig, oder wenn man mit dem Finger darauf druckt, wieder in die Höhe geht. Alsdenn welle ihn aus, lege ein Pfund nach der erst beschriebenen Weise ausgewellten Butter darauf, überschlage und welle ihn wieder, wie wir Nro 158. gezeigt haben. Er gehet ebenfalls schön auf.

360. Aufgeriebener Taig.

Nehme zu einem Pfund Butter zwey Pfund Mehl, schneide den Butter in das Mehl, salze es, und mache es mit Wasser zu einem Taig an, wirke ihn, bis man den Butter nimmer siehet, alsdann welle ihn eines kleinen Fingers dick, und mache daraus; was dir beliebet. Man kan diesen Taig auch gleich nach dem Anfeuchten nur Brocken-weise zusammen drucken, und gleich mit dem Wellholz darüber fahren, doch muß man ihn drey bis viermahle überschlagen. Willt du ihn um etwas besser haben, so nehme auch einen sauren Rohn dazu.

361. Taig zu kalten Pasteten.

Die Niedlichkeit der kalten Pasteten bestehet in der darinnen befindlichen Sulz, der Taig aber hat wegen seiner unumgänglich nöthigen Festigkeit nicht viel wohlgeschmacktes. Setze dahero eine halbe Maas Wasser mit einem Stück Butter und etwas Salz zum Feuer, und lasse es aufsieden, nehme das benöthigte Mehl auf einen Tisch, giesse von dem mit Butter gekochten Wasser dazu, und mache einen ziemlich festen Taig daraus. Dieser taugt wohl zu den kalten Pasteten.

362. Grundelnpastete.

Mache aus einem guten mürben Taig eine dir gefällige Pastete, lege die Grundeln mit einem Stück Butter, ein wenig klein geschnittenen Peterling, Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüth und ein wenig Salz, etwas Rosmarin und einem Lorbeerblatt darein, lege einen ins Creuz geschnittenen Zwibel in die Mitte, mache die Pastete zu, bestreiche sie, wie gewöhnlich, mit dem Gelben vom Ay, und backe sie. Wenn sie fertig, und nunmehr auf den Tisch kommen solle, so mache einen halben Schoppen süssen Rohn mit etwas Salz warm, verklopffe das Gelbe von einem Ay, thue es unter den Rohn, und giesse es durch eine kleine Oeffnung in die Pa-

Pastete. Die formen der Pasteten selbst kan man nicht durch Beschreibungen lehren, sondern man muß den wirklichen Handgrif weisen, wozu es aber allzeit Gelegenheit gibt.

363. Karpfenpastete.

Mache von einem der erst gezeigten guten Taige eine beliebige Pastete, drucke, damit sie erhaben bleibt, ein paar Bogen Papier wie eine Kugel zusammen, wickle eine Serviete darum, setze sie in die Pastete, mache den Deckel darüber, und lasse sie backen. Mittlerweile schuppe die Karpfen, nehme sie aus, thue alles daran, und koche sie, wie man sie sonsten braun siedet, und wir bey den Fischen ausführlicher zeigen werden. Alsdann schneide einen Deckel von der gebackenen Pastete ab, thue die Serviete heraus, lege den Fisch darein, und giesse die Brühe daran.

364. Stockfischpastete.

Wenn der Buttertaig zur Pastete ziemlich fertig ist, so nehme gewässerte Stockfische, begiesse sie mit siedendem Wasser, decke sie wohl zu, und lasse sie eine halbe Stunde stehen. Mittlerweile fange an das untere Theil der Pastete zu formiren, hernach verlese die Stockfische, daß alles Unreine davon kommt,

lege den verlesenen Stockfisch in die Pastete, röste ein wenig Mehl im Butter, und in dem Mehl ein wenig geschnittenen Peterling und Scharlottenzwibeln, schneide ein Sardellen ganz klein; thue dieses alles an die Stockfische, würze sie mit Ingwer, Muscatenblüth und Salz, thue ziemlich viel Butter daran, mache die Pastete vollends aus und lasse sie backen. Wenn sie aus dem Ofen kommt, fülle siedende Fleischbrühe darein, oder lasse süssen Rohn sieden, verklopfe von etwa zwey Ayern das Gelbe dazu, und giesse diese zwey Stücke durch eine kleine Oefnung daran.

365. Stockfischpastete auf eine andere Art.

Wenn die Stockfische gewässert, gesotten und verlesen sind, schneide sie in Stücke, mache aus einem guten Taig eine Pastete, lege auf den Boden derselben viel Butter, Ingwer, Muscatenblüth und Salz, und auf dieses ein Gelege von denen geschnittenen Stockfischen, hernach wieder Butter und Gewürz, und so immer Wechselweise, bis die Stockfische alle darinnen sind. Alsdann giesse so viel sauren Rohn darüber, daß es eine rechte Brühe gibt, mache die Pastete zu, und backe sie.

366. Lerchenpastete.

Nehme die Lerchen aus, und mache sie auf Wildpret-Art an, wie wir unten zeigen werden. Mache von einem guten Taig eine Pastete, lege auf den Boden dünne geschnittene Stücke Kalbfleisch, und auf diese die Lerchen, thue auch Capern dazu, bedecke die Pastete vollends und lasse sie backen. Bis sie aus dem Ofen kommt, mache Fleischbrühe siedend, fülle sie darein, und trage sie auf.

367. Schnepfenpastete.

Wenn die Schnepfen gerupft sind, klopfe sie breit, spicke sie wohl und verfahre damit auf Wildpret-Art, wie zu seiner Zeit gezeigt werden wird; mache aus beliebigem Taig eine Pastete, lege die Schnepfen darein, mache die Köpfe aussen auf die Pastete, und lasse sie backen. Wenn sie fertig ist, giesse heisse Fleischbrühe darein.

368. Taubenpastete.

Säubere die Tauben wohl, und beitze sie auf Wildpret-Art; mache aus einem beliebigen Taig eine Pastete, lege die Tauben darein, schliesse die Pastete, und lasse sie backen. Wenn sie fertig ist, müssen die ungerupfte Taubenköpfe oben darauf gemacht, und eine Wildpret-Brühe in die Pastete gegossen werden. Wenn

diese Art nicht gefällt, der kan die Tauben auch auf Kalbfleisch Art zurichten.

369. Wilde Entenpastete.

Rupfe die Ente sauber, schneide ihr Kopf und Füsse ab, putze und spicke sie recht wohl, beitze sie ein paar Tage mit Eßig und Gewürz, und mache eine beliebige Pastete, welche die Grösse hat, daß die Ente darein kan; belege den Boden mit Pfeffer, Nägelein, Salz und ein wenig Muscatennuß, setze die Ente darauf, giesse etwas von dem Eßig, worinn sie gelegen, dazu; bedecke die Pastete und lasse sie backen. Hernach giesse heisse Fleischbrühe darein und trage sie auf.

370. Haasenpastete.

Spicke und beitze den Haasen, wie gewöhnlich; mache aus einem beliebigen Taig eine länglichte Pastete, lege den Haasen darein, und thue alles, was sonsten daran gehört, auch dazu, beschliesse deine Pastete und lasse sie backen. Wann sie fertig ist, giesse siedende Fleischbrühe darein, und mache die zwey hintere Klauen aussen auf die Pastete.

371. Rehschlegelpastete.

Spicke, beitze, und behandle den Rehschlegel auf gewöhnliche Wildpretart; mache

mache eine beliebige Pastete, lege ihn darein, giesse etwas von Eßig, worinn er gelegen, dazu, beschliesse die Pastete, mache die Klauen aussen darauf, lasse sie backen, und giesse nach dem Backen siedende Fleischbrühe darein.

372. Kalbfleischpastete.

Mache aus einem beliebigen Buttertaig eine Pastete, schneide das Kalbfleisch in anständige Stücke, bestreue den Boden der Pastete mit Mutschelmehl, lege das Kalbfleisch ordentlich darauf, würze es mit Saltz, Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüth, thue auch Citronen, Capern, geschnittenen Peterling oder Morchen daran, bestreue es oben wieder mit Mutschelmehl, mache den Dekel darauf, und backe sie. Wenn sie fertig ist, nehme etwa zwey Messerspitze voll Mehl zu einem Stücklein Butter, knette es, und rühre ein wenig heisse Fleischbrühe daran, verklopffe das Gelbe von zwey Ayern, und rühre diß alles wohl untereinander. Endlich giesse von der übrigen Fleischbrühe noch so viel, als nöthig ist, daran, lasse es in einem Häfelein noch ein wenig warm werden, und giesse es in die Pastete.

373. Gans- oder Entenpastete.

Wenn die Gans oder Ente gerupft, ausgenommen und wohl gesäubert ist, siede sie in lauter Eßig und Saltz ein wenig ab, lasse sie wieder kalt werden, reibe sie mit Pfeffer, Saltz und Nägelein wohl, und beitze sie 24 Stunde in den Essig, worinn sie gesotten hat. Nach diesem mache von einem aufgeriebenem Taig eine Pastete, gerade in der Form, wie die Ganß oder Ente ist; bestreue den Boden wohl mit Speck, geröstetem Brod, Nägelein, ein paar Wachholderbeeren, ein paar Lorbeerblättern und einem in das Creutz geschnittenen Zwibel, lege alsdann die Gans oder Ente darein, und Speck samt geschnittenen Limonien darauf; mache die Pastete zu, und backe sie. Mitlerweile trückne den ungerupfften Kopff ein wenig, daß er nicht blutig ist, und stecke ein Stücklein in den Hals, damit du den Kopff, nach dem Backen, an der Pastete fest machen kanst. Auf beyden Seiten der Pastete stecke beyde gleichfalls ungerupffte Flügel, und an statt des Schwanzes stecke etliche Federn von der Ganß oder Ente in die Pastete. Wenn sie völlig gebacken ist, mache eine Brühe von Weinessig und Fleischbrühe, giesse sie durch eine

eine kleine Oeffnung in die Pastete, und trage sie auf.

374. Welsche Hahnen- oder Capaunen-Pastete.

Putze die welsche Hahnen oder Capaunen, nehme sie aus, spicke und reibe sie mit Saltz, Pfeffer und Nägelein wohl. Mache aus einem aufgeriebenen Taig eine Pastete in der Form, wie der welsche Hahn oder Capaun, bestreue den Boden mit geröstetem Brod, und gehackten Zwibeln und Speck, Citronenscheiben, Pfeffer, Nägelein, Muscaten und Saltz, lege den Hahnen darein, und oben darauf ziemlich Butter, nnd bestreue ihn mit dem ersterwehnten Gewürze wieder; mache die Pastete zu, und backe sie; hernach lasse Butter und Essig miteinander sieden, und giesse es an statt der Brühe darein. Den Kopff und die Flügel lege ungerupfft, und nur von dem Blut etwas getrücknet bey dem Auftragen dazu, daß man sieht, mit was die Pastete gefüllet ist.

375. Capaunen-Pastete.

Lasse den Capaunen, wenn er geputzt und ausgenommen ist, ein wenig in gesalzenem Wasser aufwallen, und zerknirsche ihm die Schenckel; mache, wie erst gezeiget worden, eine Pastete von aufgeriebenem Taig, lege den Capaunen darein

ein, bewürze ihn mit Salz, Muscaten-blüth und Nuß, thue Fingers lange Saucißgen, etwas von einem Kalbsgekrös, Artischockenstiele, Spargeln und ziemlich viel Butter dazu, bedecke die Pastete, und lasse sie anderthalb Stunde backen. Mittlerweile mache Fleischbrühe und unreiffen Traubensaft, oder in Ermanglung dessen etwas Weineßig, mit zwey zerschlagenen Ayerdottern und einem Stück Butter zu einer Brühe, und giesse sie heiß in die gebackene Pastete.

376. Rebhühnerpastete.

Nehme die Rebhühner nach dem Rupfen aus, und ziehe sie durch mit Speck; hacke die Lebern davon mit etwas frischem Speck und einigen Hühnerlebern klein, würze das Gehackte mit Salz, Pfeffer und Nägelein, und fülle die Rebhühner damit. Nach diesem mache von einem aufgeriebenen Taig eine beliebige Pastete, lege breite Speckscheiben auf den Boden, und auf dieselben die Rebhühner, bestreue sie mit Rosmarin, Lorbeerblättern, Salz, klein gestossenen Muscatenblumen, Pfeffer, Nägelein und Thimian, belege sie oben wiederum mit breiten Speckscheiben, alsdann mache die Pastete vollends zu, und

lasse

lasse sie in dem Offen backen. Indessen mache eine Brühe fertig, wie allererst gezeigt worden, und giesse sie nach dem Backen darein.

377. Feldhühner-Pastete.

Klopfe die Feldhühner, wenn sie gänzlich gesäubert sind, ganz breit; die Köpfe aber lasse ungerupft, und umbinde sie mit etwas, daß sie ziemlich trucken bleiben. Giesse in ein Pfännlein guten alten Wein, thue ein wenig Salz, Pfeffer, Zimmet, Zucker und Nägelein dazu, und lasse die Feldhühner eine gute Viertelstunde darinnen sieden. Indessen mache einen aufgeriebenen Taig, und aus demselben eine beliebige Pastete, deren man auch, wenn man nur ein Feldhühnlein hat, die Form des Feldhühnleins geben; und den Kopf u n g e r u p f f t aussen darauf machen kan; nehme die Feldhühnlein aus der Brühe, bestreue sie mit obigem Gewürtz, ausser mit Zucker nicht; lege sie in die Pastete, thue ein gut Stück Butter dazu, bedecke die Pastete, und lasse sie backen. Wenn sie fertig ist, giesse die Brühe, worinnen die Feldhühner gesotten worden, darein.

378. Gesulzte Rebhühner-Pastete.

Lege die gesäuberte Rebhühner in ein Pfännlein mit Wein, an welchen Salz, Pfeffer, Zimmet und Nägelein gethan

worden, und lasse sie darinnen einen Wall thun; hernach nehme sie wieder heraus, und reibe sie innwendig noch einmahl mit obigem Gewürz. Alsdann mache einen Taig, wie wir ihn oben zu kalten Pasteten beschrieben, formire die Pastete daraus, lege die Feldhühner darein, und Citronenscheiben dazu, bedecke die Pastete vollends, und lasse sie backen. Indessen nehme die Brühe, worinnen die Feldhühner verwällt worden, giesse noch etwas Wasser und Eßig dazu, und thue wenns beliebt, auch ein wenig Safran darein; binde geraspelt Hirschhorn in ein Tüchlein, lege solches und einen unzerhackten Kalbsfuß, an welchem nur mit dem Messer hin und her Schnitte durch die Haut gemacht worden, dazu; lasse alles miteinander sieden, bis der Kalbsfuß so weich ist, daß das Fleisch davon gehet. Alsdann seihe diese Brühe durch ein dick weiß Tuch, in welches man Baumwollen legen muß, damit ja nichts Unreines dabey bleibe, und lasse sie erkühlen, daß sie nimmer raucht. Wenn nun die Pastete nach dem Backen ebenfalls ziemlich erkaltet ist, steckt man oben in die Pastete ein kleines Trichterlein, legt in dasselbe wieder ein weisses Tuch und läßt die gesiegene Brühe noch ein-

einmahl durch das Tuch in die Pastete lauffen. Endlich stelle sie in den Keller, und lasse sie darinnen, bis die Sulz in der Pastete recht fest wird. Wer will, kan den Boden der Pastete von dem angewiesenen Taig machen, zu dem Deckel aber einen guten Buttertaig nehmen, auf diese Weise hält unten die Sulz, und oben hat man doch auch etwas Gutes an der Pastete selbst. Fasanen können auf gleiche Weise zugerichtet werden.

379. Hühnerpastete.

Uberbrate die wohlgesäuberte Hühner ein wenig; indessen siede ein fleischigtes Stück Kalbfleisch ein wenig ab, hacke es mit Nierenfett, thue Weinbeer, Salz, Ingwer, Muscatenblüthe und einen kleinen Löffel voll Zucker daran, und mache es untereinander. Nach diesem mache von einem guten Buttertaig eine Pastete; überdecke mit dem Gehackten den Boden, lege die überbratene Hühner darauf, bedecke die Pastete, und lasse sie backen. Nach dem Backen eine Brühe von etwas Wein und Fleischbrühe mit einem Stücklein Butter, und giesse sie darein.

380. Hühnerpastete mit Spargeln.

Schneide die wohl gesäuberte Hühner in zwey Stücke, und von einer Anzahl Spargeln das Eßbare ganz klein, mache

sie mit ein wenig Mehl, als einen Ragout, zurechte; wenn sie fertig sind, nehme sie vom Feuer, und lasse sie erkalten; mache eine Pastete von mürbem Taig, thue die Hühner, die Spargeln und etliche hart gekochte Ayerdotter daran, mache den Deckel darauf und lasse sie backen. Wenn man sie auftragen will, verklopfe etliche frische Ayerdotter mit einem Schoppen warm gemachten süssen Rohn, und giesse es in die Pastete.

381. Wildpretpastete.

Mache eine Pastete von einem guten Buttertaig, röste klein gerieben gemein Brod im Schmalz, schneide, wenn es gelb zu werden anfängt, Zwibeln und ein Stück Speck darein, und lasse es ein wenig mit dämpfen. Mit der Helfte des gerösteten Brods belege den Boden der Pastete, und lege Wildprett, welches zuvor in Eßig und Salz eingebeitzt gewesen, darauf, würze es wohl mit Pfeffer, und streue die andere Helfte des gerösteten oben darauf, thue auch Lorbeerblätter, Rosmarin, Citronen und Capern darein, mache das Bedecke darüber, und lasse sie backen. Mittlerweile röste ein Löffelein voll Mehl in heissem Schmalz, lösche es mit dem Eßig, in welchem das Wildprett eingebeitzt gewesen, ab, giesse vol-

vollends nicht gar zu wohl gesalzene Fleischbrühe daran, und schütte diese Brühe in die Pastete.

382. Rindfleisch-Pastete.

Nehme ein gutes mürbes Stück Rindfleisch von dem hintern Viertheil, beitze es zwey Nächte lang in guten Eßig, kehre es hernach ein paar mahle in heissem Wasser um, und spicke es recht wohl. Mache in ein Zinn, oder Potascheschüssel von einem rechten guten Taig eine Pastete, welche in dem Boden ein Loch habe, lege ziemlich viel Butter und das Rindfleisch darein, würze es mit Pfeffer, und giesse so gleich auch nachstehende Brühe daran. Röste einen Löffel voll gemeines Mehl in einer trockenen Pfanne schön braun, rühre es mit Wein an, würze es mit Cardemomen, Zimmet, ganzen Muscatenblumen, Pfeffer, Zucker, und einer in Würffel geschnittenen Citrone, giesse etwas Eßig und Wasser dazu, bis es den rechten Geschmack hat; lasse es ein wenig aufsieden, und giesse es in die Pastete. Alsdann mache den Deckel darauf, und lasse sie backen.

383. Vermengte Pastete.

Mache auf die allererst beschriebene Weise eine Pastete in ein Zinn oder Schüssel, lege klein geschnittene Hühner,

kleine Stücke Kalbfleisch, Sancisgen Artischocken, Blumenköhl, Kalbfleisch-knöpflein, gesottene und geschälte Krebse darein; mache eine Brühe von Wein, Cardemomen, Muscatenblumen, abgeschälten Citronen, frischen Butter, ein wenig gestossenen Pfeffer und Weineßig, geriebenem Brod und Zucker daran, bedecke sie vollends mit Taig, und lasse sie backen. Wer will, kan auch noch andere Arten Fleisch darein thun.

384. Kalbfleischpastete.

Nehme brätiges Kalbfleisch, beitze es drey Tage in Eßig, siede es hernach im Wasser ab, salze und spicke es; mache eine beliebige Pastete von gutem Taig, lege Speck an den Boden, und das Fleisch darauf, würze es mit Salz, Pfeffer, Nägelein und Muscatennuß, lege unten und oben Schmalz und Limonien darein, giesse etwas Eßig und Fleischbrühe daran, mache einen Deckel darauf und eile damit in den Ofen.

385. Eine Rinderne Lendenbraten Pastete.

Nehme einen Lendbraten, der nicht gar zu zähe oder adericht ist, und lasse ihn an dem Spieß halb braten; alsdann ziehe ihn wieder von dem Spieß, schneide ihn nach der Länge in drey Stücke, würze ihn mit Salz, Pfeffer, Ingwer

und

und Nägelein; schneide ziemlich viel Speck würfelicht, mache eine Pastete von gutem Taig, bestreue den Boden mit der Helfte des geschnittenen Specks, lege den Lendbraten darauf, bestreue ihn oben mit der andern Helfte des Specks, beschliesse die Pastete, und backe sie, bis sie völlig gezogen ist. Alsdann nehme sie aus dem Ofen, giesse einen halben Schoppen Wein und beliebige Fleischbrühe darein, thue sie wieder in den Ofen und lasse sie vollends backen.

386. Kleine Pastetlein.

Hacke ein Pfund Kalbfleisch und ein Pfund Ochsenmark mit ein wenig Citronenschaalen ganz klein, würze es mit Muscatenblumen, Salz und Pfeffer, und menge es wohl untereinander. Mache aus einem guten Buttertaig eine kleine Pastete, fülle das Angerührte darein, mache einen Deckel darauf, bestreiche ihn mit dem Gelben vom Ay, und backe sie in dem Ofen oder in der Dortenpfanne. Andere haben kleine Schüsselein von Kupfer, lege ein rundes Stücklein Taig darein, fülle es und bedecke es wie eine Pastete, welches einem jeden zu seinem Gefallen stehet.

387. Krebspastetlein.

Siede etwa 25 Krebse und schäle sie,

 nehme

nehme eben so viel gesottene Spargeln-köpfe, und ein Kalbsprießlein, hacke diese drey Stücke untereinander, thue Salz, Ingwer und Muscatenblüth, auch etwas Mutschelmehl daran, und schlage so viele Ayerdotter darein, bis du es zu einer dicken Fülle anrühren kanst. Nach diesem nehme einen halben Schoppen sauren Rohn, und das Gelbe von einem Ay, menge so viel Mehl darunter, bis es zu einem rechten Taig wird, wirke den Taig wohl, und welle ihn aus, alsdenn nehme halb so schwer Butter, als der Taig wigt, schneide ihn zu Schnitten auf dem Taig herum, überschlage ihn, und welle ihn wieder aus, und wiederhole dieses so oft, bis man den Butter nimmer sieht. Endlich theile den Taig in zwey gleiche Theile, bestreiche den einen Theil etwas dick mit der obigen Fülle, lege den andern Taig darauf, und stich mit einem Pastetenschüsselein runde Stücke daraus, oder schneide sie selbst in eine dir beliebige Form, backe sie im Ofen, in der Dortenpfanne, oder im Schmalz, bestreiche sie, wenn sie schön gelb gebacken sind, mit Krebsbutter, und bestreue sie mit klein geschnittenen Citronenschaalen.

388. Noch andere Krebspastetlein.

Schäle eine Anzahl abgesottener Krebse

se und hacke das Fleisch davon, dämpfe in Wasser eingeweichte und wieder wohl ausgedruckte weiß Brodbrosamen im Butter, thue auch das Krebsfleisch und etwas Peterling, Ingwer und Muscatennuß dazu, und lasse es noch ein wenig dämpfen. Nach diesem stosse die Krebsschaalen, dämpfe sie auch im Butter, treibe sie mit Fleischbrühe durch, und rühre das Obige mit dem Durchgetriebenen an, daß es ein wenig dünne wird. Mache aus einem guten Buttertaig die Pastetlein in Schüsselein, fülle sie mit dem Angerührten, bedecke sie mit Taig, stupfe den Deckel ein wenig, lege etwas Butter darauf, und backe sie im Ofen.

389. Schaafspastete.

Mache von einem recht guten Buttertaig eine beliebige Pastete, streue auf den Boden derselben etwas Mutschelmehl oder gerieben Brod, und auf dasselbe untereinander vermischtes Salz, Pfeffer und gestossene Nägelein, lege das Fleisch auf das Gewürz, und würze es oben wieder auf gleiche Weise, mache den Deckel auf die Pastete, bestreiche sie mit verklopften Ayern, und lasse sie backen. Wenn sie fast gebacken ist, giesse durch einen Trechter etwas heiß gemachten Wein darein, und lasse sie vollends ausbacken.

390. Lammspastete.

Bestreue den Boden einer von gutem Taig gemachten Pastete mit gerieben Brod, Muscatenblumen, Capern, Rosinen und Citronenscheiben, und schneide etwas Butter darein, lege das Lammfleisch darauf, und bestreue es oben wieder mit allen ersterwehnten Stücken, mache die Pastete vollends zu rechte, und lasse sie backen. Wenn sie aus dem Ofen kommt, giesse heisse Fleischbrühe, in welche das Gelbe von einem Ay verklopft, worden, darein.

391. Vögelpastete.

Verwälle die gerupfte und ausgenommene Vögel im Salzwasser, und reibe sie mit Zimmet und Nägelein, hacke etwa vier geschälte Aepfel und thue Zimmet daran; mache von gutem Taig eine Pastete, lege auf den Boden die Aepfel, und thue vollend genug Zucker und Zimmet dazu, lege die Vögel und etwas frischen Butter darauf, beschliesse die Pastete, und backe sie auf eine halbe Stunde im Ofen.

392. Andere Vögelpastete.

Siede die wohl gesäuberte Vögel in halb Wasser, Wein und Salz; hacke mittlerweile ein halb Pfund Kalbfleisch und ein halb Pfund Nierenfett untereinander,

ander, röste eine Hand voll Mutschelmehl im Schmalz, menge es unter das Gehackte, und würze es mit Salz, Ingwer, Pfeffer, Nägelein und Museatenblüth. Mache hierauf eine Pastete von gutem Taig, thue die Fülle darein, lege die Vögel darauf, und auf die Vögel etliche Citronenscheiben, mache bie Pastete vollends aus und backe sie.

393. Besondere Kalbfleischpastete samt dem dazu gehörigen Taig.

Verwälle ein beliebiges Stück Kalbfleisch im Salzwasser, hacke dasselbe und ein ziemliches Theil Nierenfett; etwas Peterling, Majoran, Rosmarin, und Scharlottenzwibeln, recht klein; zerstosse ein paar Sardellen mit einem Stücklein Butter, so groß als ein Ay, in dem Mörser, thue sie auch darunter, würze es mit Pfeffer, Ingwer, Muscatennuß, klein geschnittenen Citronen und Capern, und rühre es mit einem nicht gar sauren Rohm an. Nach diesem mache nachstehenden Taig dazu. Nehme ein Ay und ein Stück Rindschmalz, so groß als zwey Ayer, rühre es wohl miteinander, salze es nur ein wenig, thue ein Quintlein Mutscatenblüth und einen halben Schoppen frisches Wasser dazu, und rühre Mehl

Mehl darein, bis du es nimmer rühren kanst. Alsdann nehme es auf ein Brett, und würke den Taig so lange, bis er wieder in die Höhe steigt, wenn man mit dem Finger darauf druckt, schneide ihn in zwey gleiche Theile und welle beyde Theile gleich aus. Auf den einen Theil thue die Fülle, den andern Theil schneide aus, und lege ihn auf die Fülle, mache einen aufrechten Rand darum, zwicke den Rand mit den Fingern, daß er kraus wird; verklopfe das Gelbe von einem Ay mit Wein, bestreiche es damit und lasse es backen.

394. Leberpastete.

Hacke eine Kalbsleber, nehme eine Hand voll geriebenen Lebkuchen oder Mutschelmehl, klein geschnittenen Peterling und Majoran dazu, röste alles ein wenig im Schmalz, nehme es in eine Schüssel, würze es mit Salz, klein geschnittenen Citronen, Pfeffer, Nägelein, Zimmet und Ingwer, mache es mit einem sauren Rohm und etwas Eßig an, und thue etwas gestossenen Speck und das Gelbe von zwey Ayern darein. Nach diesem mache eine Pastete von einem aufgeriebenen Taig, und thue die Fülle darein. Den dazu gehörigen Deckel lege vierfach zusammen, und mache an dem Grathe

gleiche

gleiche Schnitte darein, daß sie, wenn er voneinander kommt, wie ein Creutz aussehen, lege ihn darauf, bestreiche ihn mit Butter, streue Mutschelmehl darauf, und backe es im Ofen.

395. Niedliche Hirschwildprett-Pastete.

Siede das Fleisch ein wenig und lege es über Nacht in rothen Wein und Weineßig; hernach spicke es recht wohl und würze es mit Salz, Pfeffer, Nägelein, Muscatenblumen, Muscatennuß und Ingwer. Mache aus dem oben beschriebenen Taig zu kalten Pasteten eine Pastete mit einem Fingers hohen aufrechten und wohl eingezogenen Rand, thue das Fleisch darein, mache aber oben ein Luftloch an die Pastete, und lasse sie backen. Wenn sie aus dem Ofen kommt, mache eine Brühe von Weineßig und Butter daran, verwahre sie, und gib sie kalt zu essen.

396. Rehwildprett-Pastete.

Häutle das Wildprett fleißig ab, spicke es mit Speck, reibe es mit vermischtem Salz, Nägelein und Pfeffer recht wohl, und lasse es eine Stunde ligen. Mache mittlerweile eine länglichte Pastete von dem Taig zu kalten Pasteten, lege das Wildprett darein, schneide Limonien darauf, thue aber keine Brühe

dazu, weil das Wildprett Brühe genug gibt, beschliesse die Pastete und backe sie.

397. Hirschziemer-Pastete.

Schneide aus einem Hirschziemer die Knochen heraus, doch daß das Fleisch an einem Stücke bleibet; klopfe solches Fleisch mit einer Mörserkeule, daß es mürbe wird, ziehe es mit langem und Fingers dicken Speck durch, und beitze es eine Weile in Eßig und Salz, Thimian, Rosmarin und Lorbeerblätter. Mittlerweile mache aus dem erstgemeldten kalten Pastetentaig eine Pastete, so groß als der Ziemer ist, lege ihn darein, thue frische Lorbeerblätter, Thimian, Rosmarin, Muscatenblumen, Nägelein, Pfeffer und klein geschnittene Citronen, daran, bedecke das Fleisch mit dem breitem Speck, mache die Pastete zu und lasse sie sechs bis sieben Stunde in dem Ofen. Indessen hacke die ausgemachte Beine in Stücke, lasse sie in halb Eßig und halb Wasser, oder halb Fleischbrühe wohl sieden, und treibe es durch einen Durchschlag. Wenn die Pastete auf den Tisch solle, thue den Speck von dem Fleisch herunter, und giesse die erst beschriebene Brühe daran. Man kan auf gleiche Weise eine Pastete von einer wilden Schweinskeule, Rindfleisch oder Haasen machen.

398. Pastete von allerley Fleisch.

Nehme allerley Fleisch nach deinem Gefallen, thue es zusammen in einen Topf, giesse ein wenig Weineßig darauf, thue abgeschälte und zerschnittene Citronen, Rosinlein, Mandeln, Succade, Butter und Zucker nach Belieben daran, und lasse es miteinander sieden. Mache von einem guten Buttertaig eine Pastete, und fülle alles obige darein, bedecke sie und lasse sie backen.

399. Taubenpastete.

Mache eine Pastete von gutem Buttertaig; schneide die Tauben in vier Theile; lege sie darein, thue Muscatenblumen, Zibeben, Rosinlein, geschälte ganze Mandeln, klein geschnittene Citronenschaalen, und Butter dazu, beschliesse die Pastete und backe sie.

Oder:

Schlage die Tauben zu erst mürbe und alle Beine entzwey; menge Salz, Pfeffer, gestossene Nägelein, und Butter untereinander, reibe die Tauben recht wohl damit, und lege sie in die Pastete, streue oben ganze Muscatenblumen darauf, mache die Pastete zu, und lasse sie backen.

400. Aalpastete.

Belege den Boden einer runden Pastete von gutem Taig mit Citronenscheiben,

ben, Capern, klein geschnittenen Rosmarin und Sardellen, auch Lorbeerblättern und klein geschnittenen Scharlottenzwibeln; reibe den Aal mit Pfeffer und Salz, schneide ihn in beliebige Stücke, lege solche in die Pastete, so zwar, daß der Schwanz in die Mitte und die übrige Stücke im Ring, der Kopf aber zu äusserst, und je zwischen 2 Stücke Aal ein abgesottener Edelkrebs zu ligen komme. Oben belege den Aal wieder mit allen ersterwehnten Sachen, beschliesse die Pastete und lasse sie backen.

Von allerley Fischen.

401. Salmen oder Lachse zu sieden.

Wasche den Salmen reinlich, lege eine Hand voll Peterling in eine Pfanne, und den Salmen darauf, salze ihn, giesse halb Wein und halb Eßig daran, und lasse ihn so lang sieden als Kalbfleisch, lege ihn in ein Zinn, giesse etwas von der Brühe dazu, worinnen er gesotten worden, streue oben darauf Peterling, und laß ihn erkalten. Wilt du ihn aber warm aufstellen, so siede ihn, an statt des Weins und Eßigs, in Salzwasser mit Peterling, mache von Fleischbrühe eine Brühe darüber, lege ein Stück Butter darein, würze sie mit Ingwer, Muscatenblüth, kleine geschnittenen Citronen und Peterling, decke es wohl zu und lasse es kochen.

402. Forellen zu sieden welche recht gut sind.

Siehe zu, daß das Wasser, worein du sie legest, sogleich im Sud ist, wenn sie darein kommen, und siede

sie

sie schnell, aber nur so lang als harte Ayer. Wenn du sie eben vom Feuer hinweg thun wilt, giesse in vollem Sud ein wenig kalt Wasser darein, und thue sie gleich hinweg, bedecke sie mit einem Bogen Fließpapier, setze noch eine Schüssel auf daß Papier, und lasse sie eine halbe Stund in dem Salzwasser stehen. Indessen nehme zur Brühe Butter, so groß als ein Ay, und 4 Messerspitz voll Stärkmehl, mache diese beyde Stücke in einem Häfelein wohl untereinander, giesse ein Glas voll Fleischbrühe, etwas von der Brühe, in welcher die Fische gesotten worden, ein wenig Eßig und etwas Wein daran, würze sie mit klein geschnittenen Citronen, Jngwer, Muscatenblüth und Rosmarin; verklopfe das Gelbe von zwey Ayern, und rühre es mit der Brühe an. Hierauf lege die Fische ordentlich in ein Zinn, giesse die Brühe darüber, lege Citronenscheiben auf die Fische, und zwischen dieselbe, hie und da ein wenig Krebsbutter und geschnittenen Peterling, bestreue auch den Rand mit klein geschnittenem Peterling, und stelle es ein wenig auf eine kleine Glut.

403. Hechte zu sieden.

Zerschneide die Hechte in Stücke, lege sie in eine Schüssel, begiesse sie mit warmen Eßig, hauche ein paar mal darüber; decke sie zu und lasse sie stehen. Nach diesem nehme Butter in einen Hafen, und knete ein wenig schön Mehl darein, giesse Fleischbrühe daran, würze sie mit Jngwer und geschnittenen Citronen, thue auch Citronensaft, Rosmarin und ein paar Lorbeerblätter darzu, und lasse es miteinander sieden; endlich lege die Fische darein und lasse sie sieden, bis du meynest, sie haben genug.

404. Salmen auf andere Art.

Siede den Salmen in Salzwasser mit Peterling,

hernach lege ihn in ein Zinn, besprenge ihn mit gutem Eßig, streue klein geschnittenen Peterling und Citronen, auch Pfeffer darauf, und gib ihn auf den Tisch. Man pflegt auch wohl Eßig und Baumöl, jedes in einem besondern Gefäße, dazu aufzustellen.

405. Laperdan.

Wässere den Laperdan 3 oder 4 Tage, und gib ihm alle Tage frisch Wasser, endlich siede ihn im Salzwasser; röste Brodbrosamen in frischem Schmalz schön gelb, thue die Helfte davon unten in das Zinn, lege den Laperdan darauf, und schmelze die andere Helfte eben darüber; oder mache auch eine Butterbrühe daran.

406. Hecht mit Krebsen.

Siede den geschuppten Hecht im Salzwasser, und verblättere ihn; nehme lebendige Krebsscheeren und Schwänze, und lasse sie samt dem verblätterten Hecht in einer mit Fleischbrühe durchgetriebenen Erbisbrühe kochen. Auf diese Weise werden sowohl die Fische als die Krebse roth. Würze sie zuletzt mit Muscatenblumen, und lasse noch ein Stück Butter damit aufsieden.

407. Hechte wie Stockfische zuzurichten.

Nehme einen in Salzwasser abgesottenen Hecht, und verblättere ihn, röste klein geschnittenen Peterling, Scharlottenzwibeln und ein klein wenig Mehl im Butter, thue davon unten in ein Zinn, würze es mit Muscatenblumen, Ingwer und Salz, und schneide Butter dazu, auf dieses mache ein Gelege von dem verblätterten Hechte; auf dasselbe wieder ein Gelege Butter und Gewürz, und solchergestalten immerfort wechselweise, bis das Zinn voll ist. Zuletzt stelle das Zinn auf eine Kohlpfanne, lasse es aufkochen, und

drucke

trucke Citronensafft darein. Den Butter aber darfst du, weil sonst keine Brühe dazu kommt, nicht sparen.

408. Hecht in einer Speckbrühe.

Siede den Hecht in Eßig, Wein, Wasser und Salz blau; nehme die Helfte von dieser Brühe und die Helfte Fleischbrühe dazu, thue Muscatenblüth, Ingwer, Lorbeerblätter und Rosmarin darein, röste eine Handvoll würflicht geschnittenen Speck, thue ihn in die Brühe, lasse sie aufkochen; lege den Hecht in ein Zinn, und giesse die Brühe daran, den Speck oben darauf.

409. Eingesalzener Hecht in Milchrohn.

Schuppe den Hecht, und siede ihn in lauterem Salzwasser, lege ihn in ein Zinn, giesse einen Schoppen süssen Rohn und ein wenig Fleischbrühe daran, lege ein Stück Butter dazu, würze es mit Muscatenblüth und Ingwer; stelle das Zinn auf Kohlen, und trage es, wenn es recht anfangt zu sieden und zu kochen, auf den Tisch.

410. Karpfen blau zu sieden.

Siede die Karpfen in Eßig, Wein, ein wenig Wasser, Salz und Ingwer, röste etwas würflicht geschnittenen Speck, und in dem Fett etwas würflicht geschnittenes weisses Brod und ein wenig Mehl schön gelb, giesse Fleisch- und Fischbrühe daran, thue ein ganz klein geschnittenes Sardellen darein, lasse alles miteinander aufsieden, richte die Brüh über die die Fische an, und streue den gerösteten Speck und Brod oben darauf. Man kan auf eben diese Weise auch die Barben zurichten.

411. Gedörrte Forellen zu kochen.

Weiche die Forellen in frisch Wasser ein, und siede sie hernach im Salzwasser; koche Erbsen und treibe sie mit Fleischbrühe durch, thue Butter, Muscatenblumen und Ingwer daran und lasse die Forellen mit kochen.

Man kan auch nach dem Absieden eine Butterbrühe daran machen. Mit den Gangfischen verfähret man auf gleiche Weise.

412. Schleyhen zu sieden.

Siede sie in Salzwasser und blähe sie ab, mache hernach eine Butterbrühe wie an die Hechte oder Forellen, giesse sie darüber und trage auf.

413. Einen Aal zu braten.

Reibe den abgezogenen und zerschnittenen Aal recht wohl mit Salz und Pfeffer, umbinde ein jedes Stück mit Salbeyen, träuffe es mit Butter und Citronensaft: brate es auf dem Rost oder am Spies, und lege bey dem Auftragen zu einem jeden Stück einen Citronenschnitz.

414. Gebratene Fische.

Schuppe die Fische und reibe sie mit Pfeffer und Salz, schmiere sie innen und aussen wohl mit Butter, stecke Salbeyen darein, und binde aussen darum, brate sie auf dem Rost, und stelle Lavandeleßig dazu auf.

Oder:

Thue an die eingeriebene Fische, Butter und Salbey, lasse sie in dem Backofen braten, und giesse ein wenig Wein daran, damit es ein gutes Brühlein gibt.

415. Gebackene Fische.

Mache in einer Pfanne Schmalz heiß, kehre die kleine Fischlein, z. E. Grundeln Pfellen ꝛc. in weissem Mehl, die Stücke der grossen aber in vermischtem Habermehl und Salz um, und lege sie in das heisse Schmalz, lasse sie schön gelb backen und wieder wohl abtriefen. Wenn du ein Stück aus dem Schmalz heraus nimmst, fahre ein paar mal damit über die Flamme, damit es desto röscher werde. Wer kein Habermehl hat, kan an dessen statt Mutschelmehl oder gerieben Brod nehmen.

416. Platt-

416. Platteißlein zu sieden.

Schneide die Flossen davon ab, und lege die Fische ein wenig auf eine Glut, biß du die schwarze Haut abziehen kanst; nach diesem siede sie ein wenig in Salzwasser; lasse Butter in einer Kachel zergehen, lege die Fische ganz oder Stückweise darein, würze sie mit Ingwer und Pfeffer, giesse ein wenig Fleischbrühe daran, und laß es miteinander kochen. Zuletzt mache Schmalz heiß, röste Brodbröckelein darinnen, und schmälze es bey dem Anrichten über die Fische.

417. Gedörrte Platteißlein zu kochen.

Lege die Platteißlein über Nacht in eine Lauge, und hernach 2 Tage in frisches Wasser, schütte es aber alle Tage zweymal ab, und wieder frisches daran. Wenn sie schön weich und aufgequollen sind, setze sie in kaltem Wasser zum Feuer, und lasse sie so lang als harte Ayer sieden; alsdann ziehe die Haut ab, säubere das Fleisch wohl von den Gräthen, lege es in einen Fußhafen, giesse eine durchgetriebene Erbsenbrühe daran, würze sie mit Salz, Muscatenblüth, Ingwer und Rosmarin, thue ein gutes Stück Butter dazu, lasse sie eine Viertelstunde kochen, und richte an. Gedörrte Forellen können auf gleiche Weise zugerichtet werden, nur mit dem Unterscheid, daß man sie nicht länger, als über Nacht, in laues Wasser weichen darf.

418. Noch eine Art Karpfen zu kochen.

Schuppe den Karpfen wohl, und nehme ihn aus, gib aber, wie bey allen grossen Fischen nöthig ist, wohl Achtung, daß du die Galle nicht verdruckest, weil er sonst wegen der Bitterkeit gar langsam zurecht gebracht wird. Nach dem Ausnehmen wasche ihn mit Wein oder Eßig aus, schneide ihn in Stücke, lege ihn in eine Pfanne; giesse ein wenig Eßig oder Wein

daran, und salze ihn; röste eben so viel Brodbrosa= men als Mehl im Schmalz schön gelb, thue es auch an den Karpfen, würze ihn mit Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth und Nägelein, und lasse ihn sieden, bis er genug hat.

419. Eine gute Brühe an einen Karpfen.

Wenn der Karpf in Salz und Eßig nur ein wenig gesotten hat, so röste 2 Löffel voll Mehl, eine Hand voll Brosamen und 2 klein geschnitene Zwibeln im Schmalz schön gelb, schütte so viel Wein und Eßig daran, als nöthig ist, thue Citronenschelfen, Ingwer, Pfeffer, Nägelein und ein wenig Zucker dazu, lege den Karpfen darein, und laß es miteinander auf= kochen.

420. Fische blau zu geben.

Nimm die lebendige Fische erst ab, wenn du sie al= sobald sieden wilt, wasche das Blut wohl davon, lege sie in eine unverzinnte kupferne Pfanne, giesse nicht allzustarcken, doch so viel Eßig daran, daß er aller Orten über die Fische gehet; bedecke sie wohl mit ei= nem kupfernen Deckel, mache eine Glut darunter und lasse sie sieden; wenn sie überlauffen wollen, thue ge= schwind den Deckel hinweg und wirf Salz darein, be= decke sie aber sogleich wieder und lasse sie fort sieden, bis sie gar sind. Alsdenn nehme sie ganz trocken aus der Brühe heraus, lege sie in ein Zinn, und gib sie zugedeckt auf den Tisch. Wenn du sie nicht gleich auf= tragen kanst, lege sie nur mit dem Rücken in die Brühe, damit sie schön blau bleiben. Kein Fisch wird schöner blau als die Hechte.

421. Fische in einer Sulze kalt zu geben.

Nehme kleine Hechte, Forellen oder Barben, rüste und putze sie, aber schuppe sie nicht, thue sie in eine Pfan= ne, würze sie ziemlich stark mit Salz, ganzem Ingwer,

Pfeffer

Pfeffer und Nägelein, thue Citronen, Lorbeerblätter, ein halb Loth geklopfte, und gezopfte Hausblasen und genugsames Wasser daran, und lasse sie sieden, bis die Fische genug haben. Alsdann lege sie in ein Zinn, die Brühe aber lasse fort sieden, bis nicht weiter mehr übrig ist, als daß sie im Zinn halb über die Fische gehen möchte. Hernach thue ein wenig Safran daran, und lasse sie durch ein Tuch lauffen, giesse sie an die Fische, laß sie in dem Keller recht kalt werden, und gib sie auf den Tisch.

422. Gebratener Hecht in einer Capernbrühe.

Schuppe den Hecht, und stupfe ihn mit dem Messer, reibe ihn recht wohl mit Muscatenblüth, Ingwer und Salz, laß ihn eine Weile liegen, und brate ihn auf einer Bratpfanne, schmiere ihn aber unter dem Braten fleißig mit Butter. Mittlerweile nehme den Bratsafft, Ingwer, Muscatenblüth, gerieben Brod und Capern; giesse auch wohl ein wenig frische Brühe daran, lasse es miteinander kochen, lege den Fisch in ein Zinn, giesse Brühe darüber, und lege Citronenscheiben darauf.

423. Barben zu sieden.

Lege den ausgenommenen und gesäuberten Barben in eine Pfanne, thue ein wenig Eßig oder Wein, Fleischbrühe, Salz, Butter, Ingwer Pfeffer, Mascatenblüth und ein wenig geschnittenen Peterling daran, und laß es aufkochen. Man kan auch das Gelbe von 2 Ayern verklopfen, nnd die Brühe nach und nach daran giessen.

424. Gebratene und dennoch eingemachte Fische.

Lege den wohlgesäuberten Fisch auf einen Rost, und brate ihn, wie oben schon angezeigt worden. Wenn er gebraten ist, schneide ihn in Stücke, lege sie in eine Kachelpfanne, Fleischbrühe und Butter

und eine klein geschnittene Citrone daran, würze si mit Muscatenblüth, Ingwer und Pfeffer, und lasse si aufkochen.

425. Pfellen zu sieden.

Lege die Pfellen in eine Pfanne, begiesse sie mit hal Eßig, Wein und Wasser, thue Kümmel, Salz und Ingwer daran, und mache, wenn sie bald gesotten sind ein wenig Schmalz heiß, röste einen halben Löffel vol Mehl schön gelb darinnen, schütte es an die Fischlein und lasse es sieden. Man kan auch etwas Peterling und das verklopfte Gelbe von zwey Ayern dazu thun.

426. Grundeln zu sieden.

Mache ein wenig Wein heiß, und giesse ihn übe die lebendige Grundeln, so bald sie in die Pfanne kommen; hernach thue Fleischbrühe, Butter, Ingwer, Muscatenblüth, Pfeffer, Kümmel, Salz, und die klein geschnittene Schelfen von einer Citrone daran, und lasse sie aufkochen. Wann man sie anrichten will, verklopfe das Gelbe von zwey Ayern, rühre nach und nach Brühe darein, und richte an.

427. Grundeln auf eine andere Art.

Wenn du eine halbe Maas Grundeln hast, so verklopfe ein Ay recht wohl, thue ein wenig recht klein geschnittenen Peterling und einen Schoppen Milch darunter, wirf die lebendige Grundeln darunter, und lasse sie darinnen ersauffen. Wann sie alle ersoffen sind, flösse sie mit frischem Wasser ab, und begiesse sie mit ein wenig lauen Eßig, hauche ein paar mahle darüber her, und decke sie wohl zu, daß sie schön blau werden. Nach diesem bringe sie in eine mößingene Pfanne, giesse ein wenig Wein, Eßig und Wasser daran, daß sie nur ein wenig säuerlicht werden, thue etwas Rosmarin, ein paar Lorbeerblätter, Salz, Muscaten-

scatenblüth und Ingwer, wie auch ein gutes Stück Butter, und einen ins Creutz geschnittenen Zwibel dazu, und lasse sie schnell sieden. Indessen verklopfe das Gelbe von drey oder vier Ayern, rühre von der Brühe, worinnen die Grundeln gesotten worden, nach und nach darein, richte es zusammen in ein Zinn, und lege Citronenscheiben darauf, um den Rand aber Peterling.

428. Laperdan oder Stockfisch in Senf zu kochen.

Setze den Laperdan oder Stockfisch mit Wasser zum Feuer, und lasse ihn einen starken Sud thun, kühle ihn mit frischem Wasser wieder ab, klaube alle Gräthen sauber aus, lege ihn in frischen Butter, und lasse ihn damit wieder aufsieden. Wenn es bald zum Anrichten kommt, nehme ihn mit einem Schaumlöffel heraus, richte ihn in ein Zinn an, daß das Salz durcheinander kommt, und setze das Zinn auf Kohlen. Lasse genugsamen Senf im Butter einen Wall thun, giesse ihn so gleich über den Fisch, und gib ihn fein warm auf den Tisch.

429. Einen gefüllten und gebackenen Aall zu machen, den man Fürsten aufstellen darf.

Mache eine Fülle entweder von Krebsen, Weißbrod, Ingwer, Pfeffer, Muscatennuß, ein wenig Salz, Krebsbutter und klein geschnittenen Citronen, und rühre sie mit Ayern nicht gar zu dünne an.

Oder:

Hacke ein Stück schweinen Fleisch, nimm eine Hand voll Mutschelmehl, klein geschnittene Citronen, Nägelein, Pfeffer, Coriander und Salz dazu.

Oder:

Hacke Kalbfleisch, nehme abgesottene Morchen, oder Capern, klein geschnittene Citronen, Muscatennuß, Pfeffer und Ingwer dazu; rühre die Fülle, welche du willt, mit Ayern an, und schaffe sie mit der

Hand, bis sie glatt davon geht. Mit derselben fülle den abgezogenen, gesäuberten, und mit Pfeffer und Salz wohlgeriebenen Aal. Wenn der Aal groß ist, kan man alle drey Füllen darein machen; an dem Kopf die schweinene, in der Mitte die kälberne, und unten die Krebsfülle. Nach diesem mache einen guten mürben Taig, welle ihn in die Länge, schneide Fingers-breite Stücke daraus, wende sie um den Aal, daß der Aal allemal wieder Fingers breit blos dadurch heraus sehe; lege ihn krumm in eine flache Blatte, lasse Butter verschleiffen, trucke Citronensaft darein, bestreiche den gewundenen Aal damit, streue Mutschelmehl darauf, und backe ihn im Backofen. Wenn er soll aufgetragen werden, ziere ihn mit Blumen.

430. Heringe in einer Butterbrühe.

Nehme die Heringe, wie sie aus der Tonne kommen, wässere sie, nachdem sie es wegen dem Salz nöthig haben, zwey bis drey Tage, und giesse alle Tage zweymal frisch Wasser dazu. Nach dem Wässern hänge sie an die Schwänze in die freye Luft, bis alles Wasser davon abgetropft ist; alsdann schneide sie in der Mitte entzwey, thue das Eingeweid heraus, lege sie in eine Pfanne in siedendes Wasser, lasse sie so lange als harte Ayer sieden, und seihe das Wasser wieder davon ab. In dem Gegentheil thue ziemlich viel süssen Rohn, etwas Butter, und nur ein wenig Fleischbrühe daran, würze sie mit Ingwer und Muscatenblüth, lasse sie noch ein wenig aufsieden, und richte an. Vor dem Auftragen kanst du noch ein wenig Muscatenblüth oben darauf streuen.

431. Andere Arten Heringe zuzurichten.

Nehme die gewässerte Heringe, kehre sie in Mehl um und backe sie geschwind in heissem Butter, be-

streue

streue sie mit Ingwer, und gib sie entweder trocken auf den Tisch, oder giesse Senf mit Butter darüber, so werden sie lieblich zu essen seyn.

Oder:

Schneide die Heringe auf dem Rucken auf, bestreiche sie innen und aussen mit Butter, brate sie auf dem Rost, daß sie fein saftig bleiben, und trage sie zwar trocken auf, setze aber Eßig und Pfeffer dazu.

432. Picklinge zuzurichten.

Schabe und schuppe die Picklinge, oder ziehe ihnen die Haut gar ab, weiche sie in Wein, Bier oder Wasser, brate sie, wie die Heringe, auf dem Rost, und gib sie entweder trucken, oder giesse warmen Senf und Butter daran, und pfeffere sie wohl. Man kan sie auch mit Eßig und Baumöl zurichten, wie man insgemein mit denen Heringen gewohnt ist.

433. Blau gesottene Aal.

Schneide den abgezogenen Aal in Stücke, siede ihn in Eßig, Wein und Salz, thue ein klein wenig Rosenwasser, Citronensaft und klein geschnittene Citronenschaalen darein, lasse es noch einen Sud thun, lege Lorbeerblätter in die Schüssel, den Aal darauf und Citronenschnitze darzwischen, salze die Brühe nach deinem Gutdünken, und lasse den Kopf und Schwanz davon.

434. Einen Aal zu mariniren.

Ziehe den Aal ab, schneide ihn in Stücke, salze und würze ihn mit Muscatenblumen; binde ihn in Rosmarin und Lorbeerblätter ein, lege ihn auf den Rost, und lasse ihn braten. Alsdann lege ihn in ein weites Zuckerglas, nehme so viel recht guten Weineßig, als nöthig seyn möchte, thue ganze Muscatenblumen,

ganze

ganze Nägelein, ganzen Pfeffer, Rosmarin und Lorbeerblätter dazu, laß es wohl miteinander sieden und wieder erkalten. Endlich giesse es an den Aal im Zuckerglas, und verbinde das Glas auf das Beste.

435. Forellen blau zu sieden.

Nehme, wie zu denen blau gesottenen Karpfen, Eßig, Wein und Wasser in eine Pfanne, und salze es wohl, thue Lorbeerblätter Rosmarin, und einen mit Nägelein besteckten Zwibel, auch Ingwer dazu; lege, wenn der Wein und Eßig siedt, die Forellen darein, und lasse sie sieden. In der Mitte des Zinns, worinnen sie sollen aufgetragen werden, stelle ein Schälein mit Eßig, lege die Fische um dasselbe her, decke es schicklich mit einer Serviette zu, und trage sie auf.

436. Forellen zu braten.

Reibe die abgenommene Forellen mit Salz und Pfeffer, schmiere sie wohl mit Butter, brate sie auf dem Roste, träufe sie auch unter dem Braten fleißig mit Butter und Citronensaft, gib sie auf den Tisch, und stelle Citroneneßig dazu.

437. Hechte mit Meerrettig.

Schuppe den Hecht, reibe ihn mit Salz, kehre ihn im Mehl um, und backe ihn im heissen Butter, lege ihn in ein Castrol (in eine kupferne und innwendig verzinnte Pfanne) und eine gute Hand voll geriebenen Meerrettig dazu, giesse einen Schoppen Wasser, und einen Schoppen Wein daran, thue Butter und ein wenig Muscatenblüth dazu, versüsse ihn mit Zucker, und lasse ihn kochen.

438. Hechte gelb ungarisch zu kochen.

Nehme Zwibel und geschälte Aepfel, eingeweicht Weißbrod und grün Bertramkraut, hacke alles wohl untereinander, und lasse es im Wasser sieden, biß die Zwibeln weich werden. Nach diesem lasse es in gutem Wein und ein wenig Eßig aufsieden.

Dem

Dem Hecht selbst ziehe die Haut ab, wasche, salze und schneide ihn in Stücke, lege ihn in die Brühe, und setze ihn in einer Pfanne oder Fischkessel auf ein gut Feuer, lasse ihn schnell sieden, würze ihn mit Pfeffer und Safran, mache ihn süß mit Zucker, und schneide gesalzene Limonienscheiben darein. Von den Aepfeln und Zwibeln wird die Brühe ein wenig dicklicht, von dem Bröd aber wohlgeschmackt.

439. Hechte mit pohlnischer Brühe.

Koche so viele ausgenommene kleine Hechte, als du willt, mit Salz und Wasser, röste in einer Castrolpfanne etwas Mehl schön gelb, und mit denselben zwey gute Hände voll klein geschnittenen Zwibel, giesse einen Schoppen halb Wein und Eßig daran, würze sie mit Muscatennuß, Pfeffer und Safran, thue 4 Loth Rosinen, auch etwas Zucker und etliche Citronenscheiben dazu, lege die Hechte darein, lasse alles zusammen kochen und trage es auf. An statt der Zwibeln kan man auch Aepfel nehmen.

440. Hechte mit Senf zubereiten.

Nehme einen ziemlich grossen Hecht, schuppe ihn und nehme ihn aus, schneide ihm den Kopf ab und koche ihn im Salzwasser gar; nehme ein Stück Butter und ziemlich viel Senf in eine Castrolpfanne, lasse einen Wall darüber gehen, und rühre es wohl. Giesse diese Brühe über den Hecht, und trage ihn auf.

441. Andere Art Hechte zuzurichten.

Reisse einem Hechte das Dicke aus dem Rucken, und säubere es von allen Gräthen, thue ein wenig Zwibeln, geschmolzenen Butter, gerieben Brod, Ayer, und Muscatenblumen dazu, hacke alles klein und rühre es mit ein wenig Wein an; mache kleine Knöpflein daraus und koche sie in Fleischbrühe oder Wein.

Hierauf mache eine Brühe von ein paar zerklopften Ayerdottern, einem Stück Butter, Wein, Muscatenblumen und länglicht geschnittenen, zuvor aber in Wasser gekochten Citronenschaalen. Indessen siede einen andern Hecht blau, lege ihn in die Schüssel, und die Knöpflein darauf, giesse die Brühe darüber, und drucke Citronensafft darein.

442. Gebackene Hechte mit grüner Brühe.

Backe die wohlgesäuberte Hechte in gutem Butter; nehme ziemlich grünen Peterling und Brunnenkreß, wasche es sauber und stosse es, trucke den Safft mit den Händen aus, nehme das Gelbe von etlichen Ayern und etwas Eßig dazu, treibe es durch ein Härintuch, würze es mit Pfeffer, ein wenig Safran und Zucker, lasse es miteinander sieden, und rühre es mit einem eisernen Löffel um, bis es auffiedet und einen Schaum gibt. Endlich giesse diesse Brühe über die gebackene Fische. Es ist ein schönes, zierliches und wohlgeschmacktes Essen.

443. Aufgetrucknete Hechte mit Rüben.

Schneide den Hecht in Stücke, weiche ihn über Nacht in fliessendes Wasser und setze ihn an einen warmen Ort. Wenn du ihn kochen willt, so giesse frisches Wasser daran, salze ihn bey dem Feuer und laß ihn recht heiß werden; alsdann säubere ihn von den Floßfedern, Schuppen und Kopf, weil dieses nur viel Butter anschluckt und das Essen ungeschmackt macht; nehme im Wasser halb fertig gekochte und klein geschnittene Rüben, schütte sie über den Hecht, thue Butter und Pfeffer daran, und lasse sie fein sanfft miteinander auskochen. Die sogenannte Jetingerrüben sind hiezu die besten.

444. Karpfen zu kochen.

Schuppe und schneide die Karpfen in Stücke, koche sie in Wein, und wenn sie halb fertig sind, nehme eine kleine Hand voll gerieben Brod, Ingwer, Safran, Zucker, Zimmet und Butter dazu, lasse alles miteinander aufsieden und auskochen, und richte an.

445. Karpfen mit Pomeranzen, Citronen oder Limonienscheiben.

Schuppe, wasche, salze und siede die Karpfen in halb Wasser und Wein, thue Pomeranzen- Citronen- oder Limonienscheiben, oder unzeitige Traubenbeer oder Capern daran, koche sie mit Butter, Ingwer, Zucker und Zimmet aus; röste ein wenig Mehl schön gelb, giesse etwas von der Fischbrühe daran, und mache die Brühe mit Safran gelb.

446. Karpfen schwarz zu kochen.

Stich dem Karpfen, wenn er geschuppt ist, ein Loch in den Schwanz, lasse das Blut, so heraus geht, in eine Schüssel lauffen, und thue ein wenig Eßig dazu. Den Karfen schneide in so viele Stücke, als du willst, lege sie mit dem abgezapften Blut, etwas Salz, Eßig und Wasser in eine Pfanne, thue 4 bis 5 ganze Nägelein, zwey bis drey ganze Zwibeln, Muscatenblumen, Pfeffer, Citronenschaalen, Salz, Butter, und bittere Pomeranzenschaalen daran; lasse den Karpfen damit kochen und richte ihn über gebähte weisse Brodschnitten an.

447. Karpfen zu braten.

Wenn du den Karpfen geschuppet und ausgeweidet hast, mache etliche Schnitte darüber, und reibe ihn wohl mit geschmolzenem Butter, und Salz, und röste ihn auf dem Roste. Unterdessen siede die Milch oder den Rogen mit Weineßig, Butter, Salz und Zwibeln,

Zwibeln, thue Pfeffer, Muscatennuß, Nägelein und Capern daran, lege den gebratenen Karpfen in eine Schüssel, und giesse das Gesottene darüber.

448. Gefüllte Karpfen.

Ziehe dem Karpfen, wenn er geschuppt ist, die Haut unverletzt ab, doch so, daß der Kopf und der Schwanz daran bleibe. Nach diesem nehme das Fleisch von denen Gräthen herab, hacke es mit Milch, Petersilien etwas Zwibeln und gesottenen Erdschwämmen, (Champignons) würze es mit Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüth, thue etwas von gerieben mürben Kuchen, etliche zerschlagene Ayer, und ein Stücklein Butter dazu, menge alles wohl untereinander und fülle die Karpfenhaut wieder damit aus; den Bauch nähe ordentlich zu, mache ihn in die vorige Gestalt, lege ihn in eine Bratpfanne, thue soviel Butter dazu, als nöthig ist, setze ihn auf einige Kohlen oder noch besser in den Backofen, und wende ihn unter dem Backen ein paar mahl um, daß er auf beyden Seiten fertig wird. Wenn er fast gebraten ist, giesse von dem Butter das, was zu viel ist, davon, und mache eine Cucumernbrühe daran, wie an einem Hammel-Schlegel, welche nächstens fürkommen wird. Auf diese Weise kriegt er die Farbe und den Geschmack eines Gebratenen.

449. Karpfen kalt zu geben.

Nimm einen Karpfen, so groß du ihn haben kanst, schuppe ihn, schneide ihn auf dem Rucken auf, und den Kopf auch von einander, der Bauch aber und der Kopf muß zusammen bleiben, daß du ihn also breit von einander legen kanst. Nach diesem mache einen starken eisernen Drath an dem Kopfe feste, und ziehe ihn durch den Schwanz über den Rucken her; krüm-

me ihn dergestalten, daß der Karpfe ganz zusammen gebogen werde; siede ihn in einer weiten Pfanne oder Kessel, in halb Wasser und Eßig mit Salz; und wirf unter dem Sieden eine gute Hand voll Petersilien darein. Wenn er genug gesotten ist, thue ihn unzerbrochen auf ein reines Tuch, laß ihn darauf trucknen und erkalten. Endlich lege ihn auf eine Schüssel, das Innwendige unten, thue Roseneßig dazu, und ziere ihn mit Pomeranzen und Citronenschaalen, die in zarte und dünne Streifflein geschnitten worden; lege auch wohl krause Petersilien und Blumen neben her. Den Drath ziehe kaum vor dem Auftragen heraus. Wenn es ein schöner Spiegel Karpf ist, und diese Art recht gemacht wird, ist es ein zierlich Gericht, und schmäcket fast wie ein Lachs.

450. Karpfen mit Zwibeln.

Schneide den geschuppten Karpfen in Stücke, thue ihn in eine Castrolpfanne, und koche ihn mit Butter, Pfeffer, Salz, Muscatenblumen, klein geschnittenen Zwibeln, und einem Schoppen Wasser.

451. Ragout von Karpfen.

Schuppe die Karpfen und schneide sie in Stücke, schmiere eine Castrolpfanne mit Butter, lege die Fische darein, würze sie mit Salz, Pfeffer, ein wenig Ingwer, Muscatenblüth und klein geschnittenen Citronenschaalen und lasse sie daran liegen. Indessen röste in einer andern Pfanne etwas Mehl schön gelb, thue etwas Weineßig und Wasser, Zwibeln, Thimian und Petersilien daran, laß es miteinander aufkochen, treibe es durch ein Haartuch, giesse es über die Fische in die Castrolpfanne, thue ferner Karpfenzungen, Hechtslebern, Morchen und klein gehackte Sardellen darunter, lasse es miteinander fertig kochen, und richte an.

452. Karpfen auf Italiänische Art.

Schuppe den Karpfen, nehme ihn aus, und siede ihn im Salzwasser, nehme ferner Savoyerköhl und koche ihn ebenfalls in Salz und Wasser. Lasse von beyden das Wasser reinlich ablauffen, und lege, wenn sie beyde erkaltet sind, so wohl den Köhl, als die Fische in eine Schüssel, würze sie mit Pfeffer und giesse Baumöl und Eßig daran, und trage es auf.

453. Karpfen auf Cöllnische Art.

Koche die geschuppte und gesäuberte Karpfen in Wasser und Salz mit ziemlich Zwibeln ganz gemächlich halb gar; giesse hernach dieses Wasser wieder reinlich davon, und etwas Wein und Weineßig mit ziemlich Pfeffer daran, und lasse sie vollends aufkochen; lege die Fische in ein Zinn, und giesse die Brühe darüber.

454. Karpfen mit Nägelein.

Koche die geschuppte Karpfen mit Wasser und Salz halb gar, giesse das Wasser wieder rein davon, thue Wein und ein wenig Weineßig, Butter und Rosinlein, Muscatenblumen, gestossenen Zimmet, Cardemomen und gestossene Nägelein daran, koche die Fische damit aus, und richte an.

455. Hecht auf pohlnische Art.

Schuppe den Hecht, säubere ihn und schneide ihn in beliebige Stücke, bestreue dieselbe mit Salz, und lasse sie eine halbe Stunde stehen; hernach thue sie in einen Topf oder Kessel, nehme Muscatenblumen, Rosinlein, Pfeffer, Butter, ein wenig gerieben Brod, etwas Safran, klein geschnittene Zwibeln und ein gut Theil Wein dazu, und lasse die Hecht recht mürbe damit kochen. Alsdenn giesse die Brühe in einen Durchschlag oder Suppenseiher, treibe sie durch, lege die Hechte in ein Zinn, und giesse die durchgetriebene Brühe darüber.

456. Einen Hecht zu bereiten, daß er zugleich gesotten, gebraten und gebacken ist, und dennoch an einem Stücke bleibt.

Schneide einen grossen Hecht auf und nehme ihn aus; das vordere und hindere Theil schuppe, mache Schnitten darein und salze sie; das Mittelstück schuppe nicht, sondern mache es mit Eßig blau. Nach diesem stecke den ganzen Hecht an einen Spieß und verwahre ihn mit Holzspillen, daß er nicht vom Spieß fallen kan. Das Mittelstück umwickle mit einem in Wein eingenetzten reinen Tuch, und binde es an beyden Enden fest zu, damit von dem heissen Butter nichts daran komme. Wenn das Tuch trücknen will, netze es allemahl wieder mit Wasser und Wein an, bis es auf diese Weise gar gekocht ist, als wenn es gesotten wäre. Das vorder Theil überstreue mit Mutschel- oder Habermehl, und begiesse es mit warmen Butter; wiederhohle es etliche mahle und so lange, bis es gebacken ist, wie in einer Pfanne. Das hinter Theil brate auf die gewöhnliche und oben schon beschriebene Weise. Zuletzt ziehe ihn sorgfältig vom Spiese, daß er schön ganz bleibt, und gib ihn entweder trucken, oder mache eine von denen oben beschriebenen Hechtbrühen daran.

457. Frischer Lachs mit einem Ragout.

Schneide den Lachs in Stücke, wasche ihn und thue ihn in einen Topf oder Pfanne, röste etwas Mehl und klein geschnittene Zwibeln schön gelb, thue sie an den Lachs, begiesse ihn mit Wasser, Wein und Weineßig, würze ihn mit Nägelein, Muscatenblumen, Salz und Pfeffer, und lasse es miteinander gar kochen. Die Karpfen und Schleihen kan man auf gleiche Weise zurichten.

458. Lachs gebraten zuzurichten.

Wasche den Lachs mit Eßig, lasse ihn eine halbe Stunde also liegen; hernach vermische Pfeffer, Nägelein, Muscatenblüth, und ein wenig Salz miteinander, bestreue den Lachs überall wohl damit, und lasse ihn allgemach trucknen. Alsdann lege ihn in heisses Schmalz, und lasse ihn ein wenig dämpfen, endlich thue wieder etwas von obigem Gewürz, ein wenig gerieben Brod, etwas Wein und Eßig, wie auch wohl und klein geschnittene Salbey und Petersilien daran und laß es aneinander sieden, daß es ein dünnes Pfefferbrühlein gibt, begiesse und bestreiche den Lachs offt damit, und laß ihn genug braten.

459. Börsig mit Baumöl.

Schuppe und säubere den Börsig und koche ihn im Salzwasser, giesse das Wasser wieder davon, lasse ihn erkalten und lege ihn in eine Schüssel, begiesse ihn mit Baumöl und Citronensafft, bestreue ihn mit Pfeffer und trage auf. Auf gleiche Weise kan man auch die kleinen Hechte zurichten.

460. Garauschen zuzurichten.

Schuppe und nehme die Garauschen aus, wie die Karpfen, aber zerschneide sie nicht, siede sie im Salzwasser, nehme sie nach dem Sieden heraus und lege sie in eine Pfanne oder Fußhafen, thue Butter, gerieben Weißbrod, gekochte Petersilien und Pfeffer daran, lasse dieses miteinander kochen und richte an. Diese Brühe schickt sich auch zu Börsig und kleinen Karpfen.

461. Garauschen auf eine andere Art.

Koche sie, wie erst gedacht worden, im Salzwasser; mache eine Brühe von zwey bis drey Ayerdottern, süssen Rohn, einer welschen Nuß groß Butter, Pfeffer, und klein gehackten grünen Petersilien, rühre es

zusam-

zusammen an, laß es nur ein wenig aufsieden, lege die Fische in ein Zinn und giesse die Brühe darüber her.

462. Garauschen mit Majoran und Rohn.

Koche die geschuppte und ausgenommene Garauschen mit Salz und Wasser ganz gemächlich halb gar, giesse das Salzwasser reinlich davon ab, und thue Rohn, Butter, Majoran, oder geschabene Peterling-wurzeln, und ein wenig feines Mehl, welches aber wohl verrührt werden muß, oder gemahlen Reiß daran, setze sie damit wieder zum Feuer, und lasse sie auskochen, rühre aber unter dem Kochen die Brühe recht fleißig. Die Börsig und Hechte lassen sich auf gleiche Weise zurichten.

463. Einen Stör zuzurichten.

Koche den Stör im Salzwasser gar, giesse das Wasser ab, und mache eine Brühe darüber von Wein, Weineßig, Wasser, geriebenen Lebkuchen, Rosinen, abgeschälten Mandeln und Butter, lasse es nur ein wenig aufkochen, und richte an.

464. Andere Art Störe zu kochen.

Wenn der Stör im Wasser gesotten und das Wasser abgegossen ist, so nehme 4 verklopfte Ayerdotter, Wein, Weineßig, Zucker, Muscatenblumen, Butter und Safran, rühre es zusammen an, lasse es kaum aufsieden, giesse es über die Fische, und streue geschnittene Petersilien darauf.

465. Forellen einzumachen, daß sie ein ganzes Jahr dauren können.

Brate oder backe die Forellen in Oel, begiesse sie hernach mit siedendem Eßig und lasse sie wieder kalt werden, lege sie in kleine Tonnen, oder steinerne Geschirre, so zwar, daß zuerst eine Lage Fische, hernach dürre Lorbeer- oder Salbeyblätter mit Salz und Pfef-

ser, oder auch anderem beliebigen Gewürz, alsdann wieder Fische, und sofort an Wechselweise, kommen. Endlich begiesse sie mit gutem Baumöl und verwahre sie im Keller oder einem anderen kühlen Orte. Sie können auf diese Weise ein ganzes Jahr aufbehalten und etwa zum Salat oder sonst kalt gegeben werden.

466. Forellen in Baumöl.

Brate die ausgenommene und gesäuberte Forellen in einer Dortenpfanne mit Baumöl, Lorbeerblättern, ganzen Nägelein, Salz, ein wenig weissen Pfeffer und ganzen Zwibeln. Wenn sie genug gebraten sind, richte sie an. Damit sie aber an der Pfanne sich nicht anhängen, lege kleine Besemreiser darunter, und begiesse sie öffters mit Baumöl.

467. Schleyen zuzurichten.

Koche die Schleyen in Salzwasser und ziehe sie ab; mache eine Brühe von Wein und Weißeßig, abgeschälten Mandeln, Rosinen, gerieben Lebkuchen, gestossenen Nägelein, Pfeffer und ein wenig Butter; lasse alles zusammen kochen, thue die Schleyen darein, laß es noch einmahl aufsieden, richte an und gib sie auf den Tisch.

468. Gefüllte und gebackene Schleyen.

Willt du Schleyen füllen, so ziehe ihnen die Haut, die sich gerne abziehen lässet, ab, nehme das Fleisch von dem Ruckgrad hinweg, ohne daß der Ruckgrad zerbrochen wird; säubere das Fleisch von allen Gräthen wohl, und hacke es mit schwarzen Weinbeerlein und verdämpften Zwibeln recht klein; thue Pfeffer, Ingwer und Saffran darein, hacke etliche Ayerdotter darunter, und rühre es miteinander zu einer Fülle an. Diese Fülle streiche über den Fischgrad, bis er in der Dicke recht ist, wie der Fisch war, ziehe die Fischhaut wieder darüber, brate sie auf dem Rost, und mache

eine saure Fischbrühe darüber, wie sie oben ist beschrieben worden, und gib sie warm auf den Tisch. Es ist ein gutes Essen.

469. Neunaugen zu kochen.

Ertränke die lebendige Neunaugen in Milch, siede sie mit halb Wasser, Wein oder Eßig, Salz, Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüh oder Safran, Peterling oder Kümmel und frischem Butter, und richte an.

Oder:

Ziehe denen Neunaugen die Haut ab, lege sie in warmes Wasser, daß das Salz davon geht, brate sie schnell auf dem Roste, lege sie auf eine Schüssel und gibe gestossenen Pfeffer und Eßig dazu.

470. Aale auf Französische Manier.

Nehme einen Aal samt der Haut, reibe ihn in heisser Asche wohl ab oder brühe ihn im heissen Wasser, öffne den Bauch, nehme das Eingeweid heraus, wasche ihn wohl, schneide ihn Stückweise, doch nicht ganz durch, daß du ihn Schnekenweise in die Schüssel legen kanst, bestreue ihn mit Salz, Pfeffer, klein gehackten Petersilien, Majoran und Thimian, thue ihn in einen Hafen, und siede ihn mit ein wenig Brühe, lasse ihn in der Brühe wieder erkalten, lege ihn auf ein Teller, daß er wieder vertropft, und stelle ihn mit Weineßig auf.

471. Aale auf englische Art.

Nehme einen grossen Aal, schneide ihn auf, thue das Eingeweid und alle Gräthe heraus, und bestreue ihn mit Majoran, Thimiam, Rosmarin, Muscatenblumen und Muscatennuß; rolle ihn zusammen, und binde in fest, nähe ihn in ein Tuch und koche ihn mit Salz und Wasser. Bey dem Aufsetzen, gib

nach Belieben Pfeffer und Eßig, oder etwas anders darzu.

472. Fricasee von Aal.

Ziehe dem Aal die Haut ab, schneide ihn in halb Fingers dicke Stücke, und koche sie mit Wasser und Salz gar. Mache Schmalz in einer Pfanne heiß; röste klein geschnittene Zwibeln darinn, lege den Aal auch dazu und lasse ihn braten; doch giesse ein wenig Wasser daran, und würze ihn mit Muscatenblumen und klein gehackten Thimian. Wenn du anrichten wilt, verklopfe das Gelbe von 4 Ayern, rühre es mit ein wenig Eßig an, thue etwas gehackten Peterling darzu, laß kaum miteinander aufwallen, daß es nicht gerinnt; giesse diese Brühe über den Aal und trage ihn auf.

473. Aale in ihrer eigenen Brühe.

Schneide den abgezogenen Aal in Stücke, thue ihn in einen irdenen Topf, streue Salz, gehackte Scharlottenzwibeln, Salbey und Pfeffer darauf, und lasse sie also eine weile dämpfen Sie sind niedlich zu essen.

474. Marinirte Heringe.

Nehme die Heringe aus, und wässere sie acht bis zehen Tage, gib ihnen aber täglich frisches Wasser; nach diesem hänge sie an den Schwanz in die freye Luft und lasse sie wohl austrücknen. Alsdann brate sie auf dem Rost oder in einer Kachelpfanne, und träuffe sie mit Baumöle. Endlich lege sie in eine Schüssel mit Lorbeerblättern, Rosmarin, Citronenscheiben, grob gestossenem Pfeffer, Nägelein und Zimmet, giesse Baumöl und Eßig daran, decke sie wohl zu und spare das Baumöl nicht. Wenn du sie lange aufhalten wilst, must du sie in der Schüssel beschweren.

Und hiemit genug von Fischen.

475. Reiffe Apricosen einzumachen

Nehme von den schönsten Apricosen, die nicht gar zu reiff sind, die Kerne heraus, wäge sie; und so schwer sie seyn, so viel nehme auch Zucker, stosse ihn, und streue davon auf die Apricosen, wenn du sie schälest. Lasse indessen den Zucker auf einem gelinden Feuer schmelzen, thue die Apricosen darein, rühre sie ganz gemächlich um, daß sie nicht brechen, schäume sie oft, setze sie, wenn sie eine kleine Weile gesotten haben, auf die Seite. Den andern Tag siede sie wieder, bis der Saft helle und dick ist, die Apricosen aber durchscheinend, wie Glas, aussehen. Alsdenn verwahre sie.

476. Krebse zu sieden.

Wasche die Krebs sauber, und ziehe ihnen das mittlere Aederlein im Schwanz aus, thue sie in eine Pfanne, und giesse soviel halb Wein und roth Bier daran, als zum Sieden nöthig ist, würze sie mit Pfeffer, Salz und Kümmel, lasse sie sieden, bis sie schön roth sind, seihe alsdann die Brühe völlig davon ab, lege sie ordentlich in eine Schüssel, thue auf den Schüsselrand etwas Salz und Pfeffer, und streue Peterlingstengelein darzwischen.

477. Krebse einzumachen.

Siede die Krebse erstbeschriebener Massen schön roth, hernach schneide die Füsse davon, und schäle sie ganz ab, lege sie in einen Fußhafen, giesse ein wenig Fleischbrühe und Wein daran, thue etwas Butter, Muscatenblüth, Ingwer und Pfeffer darzu, und lasse alles miteinander aufkochen.

478. Niedlich gebackene Krebsschwänze.

Nehme ausgeschälte Krebsschwänze und salze sie ein wenig; mache ein dünnes Taiglein von Ayern, weissem Mehl, zart geriebenen Lebkuchen, und ein

wenig Milch, kehre die Krebsschwänze darinnen um, und backe sie ganz gemächlich in heissem Schmalz, und bestreue sie mit Ingwer und Zimmet.

479. Gefüllte Krebse.

Siede schöne grosse Krebse beschriebener Massen, thue die Schaalen unzerbrochen davon; hacke die Krebse mit etwas Petersilien klein, thue ein wenig gerieben weisses Brod, frisches Schmalz, Muscatenblüth, Ingwer, Pfeffer und Salz dazu, und rühre es wohl untereinander, fülle die Krebsschaalen damit aus, stecke jederzeit zwey gegen einander, lege sie auf den Rost, oder stecke sie an einen kleinen Spieß, lasse sie braten und träuffe sie fleißig mit Butter. Sie taugen besonders wohl, den Rand einer Schüssel damit zu zieren.

480. Gebackene Krebse.

Nehme Krebse, die sich erst geschälet, und ganz weiche Schaalen haben, wasche sie sauber, mische ein wenig weiß Mehl, etwas Mutschelmehl und Salz untereinander, kehre die Krebse darinnen um und backe sie im Schmalz. Oder: Mache von etwas weiß Mehl, Milch und Ayern ein kleines Taiglein, salze es und thue, wenns beliebt, auch ein wenig geschnittenen Peterling und Ingwer dazu, kehre die Krebse darinnen um, und backe sie angezeigter Massen im Schmalz. Solche Krebse kan man entweder als ein Gemüs in einer kleinen Butterbrühe aufstellen, oder den Rand einer Schüssel damit zieren.

481. Verdämpfte Krebse in einer Brühe.

Nehme auf 50 Krebse ein halb Pfund Butter, und lasse ihn in einem Fußhafen zergehen. So bald der Butter fließt, thue die lebendige Krebse darein, decke sie wohl zu, und lasse sie auf einer gelinden Gluth dämpfen, bis die Krebse alle tod sind. Alsdann giesse

gute Fleischbrühe daran, würze sie mit Muscatenblüth, Ingwer, ein wenig Salz und Peterling, lasse sie auf der Glut stehen, bis die Brühe dicklicht zu werden anfangt, und rühre vor dem Anrichten etwas Mutschelmehl darein.

482. Krebse in Austernschaalen.

Ubersiede die Krebse nur ein wenig, schäle sie ganz ab, und röste sie im Butter mit etwas geriebenem weissen Brod, Salz, Pfeffer und Muscatenblüth; alsdann thue sie in Austernschaalen, giesse süssen Rohm darauf, stelle sie auf den Rost, lasse sie eine Weile darauf kochen, und gieb sie auf den Tisch.

483. Krebse lebendig aufzutragen, daß sie doch roth sind.

Nehme beliebige Krebse, übergiesse sie mit Brandtenwein, und zünde ihn an, bis er ausgebrennt ist. Auf diese Weise werden die Krebse schön roth, und bleiben doch alle lebendig. Lege sie hernach auf eine Platte und trage sie wohl zugedeckt auf den Tisch. Wenn man sie aufdeckt, und sie Luft empfangen lauffen sie davon. An den Krebsen ist deswegen nichts verderbt, sondern wenn die Köchin den Spaß angebracht hat, nimmt sie solche geschwind in eine fertig gehaltene Pfanne mit siedendem Wasser, laßt sie sieden, und trägt sie wieder auf.

484. Austern zuzurichten.

Mache die Austern auf, und reinige sie sauber, daß alles schleimigte davon kommt; lege die gebutzte Austern in die tieffe Schaale, stupfe sie drey bis vier mal, thue ein wenig Salz, Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth, ziemlich Butter, Baumöl und Citronensaft darein, stelle sie auf den Rost, lasse sie braten, und kehre sie ein paar mal um. Sie dörfen aber nicht zu lange kochen, damit der Butter nicht ganz eintrücknet,

sondern

sondern noch etwas Brühe daran bleibt. Wenn sie angezeigter Massen fertig sind, gib sie auf den Tisch.

485. Schildkroten zuzurichten.

Haue ihnen Köpf, Füsse und Schwänze ab. Weil sie aber solche gemeiniglich unter den Schild verbergen, daß man nicht wohl zukommen kan; so lege ihnen eine glüende Kohle auf den Rücken. Wenn sie diese empfinden, wollen sie der Hitze entfliehen und strecken alles herfür. Alsdenn must du mit einem guten Messer gefaßt seyn, und ihnen geschwind den Kopf abhauen. Nach diesem siede sie in nicht gar vieler Brühe, bis sie gar sind, und nehme sie hernach aus dem Kessel heraus, thue die Schaale mit aller Fürsichtigkeit davon, weil sie sehr viel Galle haben, fricasire sie, wie die junge Hüner, und thue mit Citronensaft geriebene Ayer darüber.

486. Frösche zuzurichten.

Ziehe ihnen die Haut ab, und lasse die zwey hintere Schenkel samt dem Ruckenstücklein beysammen, das übrige wirf hinweg; die Schenkel aber wasche sauber, und richte sie in einer Brühe zu wie oben bey den fricaßirten Hünern gedacht worden ist.

487. Schnecken gut zu kochen.

Siede die Schnecken in einem Hafen mit heissem Wasser und Asche gegen 2 Stunden, hernach nehme sie aus dem Wasser, ziehe sie aus ihren Häuslein heraus, wasche sie mit warmen Wasser und reibe sie wohl mit Salz, schneide alles Unreine davon, lege die geputzte Schnecken in eine Schüssel, thue wieder Salz daran, und schwinge sie unter einander. Nach diesem reinige auch die Häuslein auf das beste, schiebe gepfefferten Butter darein, und die Schnecken darauf, belege ein jedes Häuslein oben wieder mit Butter und

Pfeffer, setze sie zusammen in einen Tiegel oder breiten Fußhafen, und lasse sie prägeln. Mittlerweile nehme Butter, Pfeffer und Fleischbrühe in ein Pfännlein, lasse es sieden, giesse es über die Schnecken, thue gehackten Peterling darzu, lasse es noch einmal aufsieden, und richte ordentlich an.

488. Gespickte Schnecken.

Spicke die gesottene und gesäuberte Schnecken mit einer kleinen Spicknadel, stecke sie an einen Spieß, und lasse sie überbraten, daß der Speck wie geröstet wird. Alsdenn nehme sie von dem Spieß herab, lege sie in eine Schüssel, giesse etwas recht heissen Butter darüber, und drucke Limoniensaft darauf.

489. Schnecken in einer Sardellenbrühe.

Wasche die Sardellen sauber mit Wein aus, zerstosse sie und treibe sie durch, vermische sie mit Butter, Pfeffer und Muscatenblüth, fülle die gesottene gesäuberte Schnecken mit dem vermischten Butter und Sardellen wieder in ihre ebenfalls wohl gesäuberte Häuslein, und lasse sie schon angezeigter Massen braten.

Von allerley Gebratenem.

490. Einen Kalbsbraten mit allerley zu spicken, und recht gut zu machen.

Nehme einen Kalbskopf oder Schlägel, häutle ihn ab und wasche ihn wohl, spicke ihn mit Speck, Nägelein, länglicht geschnittenen Zimmet, Citronen, Heringen oder Sardellen, geräucherten Schweinszungen und Bratwürsten recht dichte und gleich, daß von einem so viel in Schlägel gespickt wird, als von dem andern, und die Stücke so dick seyn als ein starker Strohhalm. Nach diesem lege ihn in einen Scherben, bestreue ihn mit vermischtem Salz, Nägelein

und

und Zimmet, auch Wachholderbeeren, Rosmarin und Lorbeerblättern, begiesse ihn mit siedendem Eßig, decke ihn mit einem Tuch wohl zu, und kehre ihn fleissig um, bis er mürbe genug ist; alsdenn brate ihn am Spieß oder im Backofen, träuffe ihn fleißig mit saurem Rohn. Wenn er gebraten ist, röste eine Hand voll Mutschelmehl und ein paar klein geschnittene Scharlottenzwibeln im Schmalz schön gelb, giesse von der Bratbrühe daran, drucke etwas Citronensaft darein, und giesse die Brühe in das Zinn, lege den Schlägel darauf, thue etliche Citronenscheiben und Capern dazu.

491. Andere Art Kalbsschlägel zuzurichten.

Häutle und wasche den Schlägel, wie erst gedacht worden, reibe ihn wohl mit Salz und Nägelein, lege drey grüne Bratwürste eine Zeitlang in siedendes Wasser, hernach mache in den Braten eines halben Fingers lange und zwey Finger breite Schnitte, und stecke die Bratwürste im Ring herum, daß zwey neben einander und die dritte unten an kommt; lege den Braten in einen Bratscherben oder Fleischmulte, begiesse ihn mit einer halben Maas siedigen Wein, kehre ihn etliche mal darinnen um, und brate ihn am Spieß. Wenn er bey dem Feuer kaum angezogen hat, träuffe in recht wohl mit Butter, und durchstich die Orte, wo die Bratwürste unter dem Fleisch stecken, mit einem Messer, daß die Wurst oben ganz bleibt. Bey dem letzten Träuffen streue klein geschnittene Citronen und ein wenig Mutschelmehl darauf, lasse ihn noch eine Weile braten und richte an. Zu der Brühe, welche daran gehöret, röste ein wenig Mehl im Schmalz, lösche es mit dem Wein ab, worinnen der Schlägel vor dem Braten gelegen ist, giesse auch etwas

was von der Bratbrühe darzu, und lasse sie kochen, thue Capern darzu, giesse sie in das Zinn, lege den Schlägel darein und Citronenscheiben darauf, und ziere den Rand nach Belieben.

492. Einen Kalbsschlägel zuzurichten wie einen Hammelschlägel.

Reibe den Schlägel wohl mit Salz, stecke hie und da Salbey, Knoblauch und Scharlottenzwibeln darein, brate ihn am Spieß, und träuffe ihn unter dem Braten oft mit halb Butter und schweinen Schmalz. Bey dem Auftragen giesse von der Bratbrühe ein wenig daran.

493. Einen Kalbsschlägel auf französische Manier einzubeitzen.

Beitze einen Kalbsschlägel vier Tage in Eßig, hernach häutle ihn, und spicke ihn mit gar dickem Speck durch und durch, lege ihn in ein Geschirr, worinnen du ihn kochen wilst, thue allerley Gewürz, was dir beliebt, auch geschnittenen Rosmarin und Knoblauch und breite Speckschnitten darein, giesse eine halbe Maas Fleischbrühe, eben so viel Wein, vier Löffel voll frisch Baumöl daran, decke es zu und lasse es über Nacht stehen, hernach koche es gemächlich, decke es aber nicht viel auf, bis du ungefehr glaubest, es werde fertig seyn. Alsdann richte an.

495. Kalb- oder Hammelschlägel recht mürb und gut zu machen.

Reibe einen Kalb- oder Hammelschlägel mit Salz wohl, und lasse ihn am Spieß halb fertig braten und wieder erkalten; mache ihn das zweyte mal recht warm und hie und da lange Schnitte darein. Willt du ihn mit Salbey oder Lorbeerblättern spicken, so steht es

zu Belieben. Auf diese Weise lasse ihn vollends ausbraten, und begiesse ihn fleißig mit warmen Butter. Zur Brühe drucke den Saft von einer Citrone oder Pomeranze aus, giesse ein Glas Wein und die Brühe von dem Braten daran, würze sie mit Ingwer, Pfeffer, Muscatennuß, und giesse sie etliche mal über den Braten. Es ist recht gut.

496. Eine Kalbsbrust zu braten und zu füllen.

Brich die Brust durch, nimm die Fülle aus 2 frischen Bratwürsten, etwas Thimian, Majoran, Citronen, ein ganzes Ay, und von 3 andern das Gelbe, samt einem süssen Rohn; rühre alles eine halbe Stunde wohl miteinander, fülle es in die Brust, nehe sie zu und wasche sie wohl ab. Indessen halte recht siedendes Wasser bereit, schütte es über die gefüllte Brust, kehre sie ein paar mal darinnen um, und brate sie an dem Spieß, bestreiche sie aber oft mit Butter oder Speck, und gib bey dem Anrichten etwas gelb geröstetes Brod darauf.

497. Eine Kalbsbrust recht gut zu füllen und zu braten.

Nehme eine schöne Kalbsbrust, durchbrich oder umgreiffe sie, hacke fett Fleisch, Majoran, Thimian, Citronenkraut, Petersilien, und andere beliebige Kuchenkräuter, miteinander; nehme 4 Ayer, Muscatenblüth, Pfeffer, Salz und ein wenig Saffran darzu, rühre es wohl zusammen und fülle es in die Brust, nehe sie zu und lege sie in siedende Fleischbrühe, decke sie zu und lasse sie eine Zeitlang in derselbigen ligen. Indessen schneide den Speck zum Spicken, spicke sie wohl damit, und lasse sie an einem Spieß wohl braten. Wann sie fast fertig ist, beträuffe sie mit heissem Butter, lasse sie vollends aus-

ausbraten, und giesse das Abgetropfte bey dem Anrichten wieder darüber.

498. Guter Knoblauchbraten in einer Brühe.

Nehme einen Kalbsschlägel oder Keule, häutle ihn ab, beitze ihn etwa drey Tage in guten Weineßig, thue ihn heraus, streue Pfeffer und Nägelein darauf, und brate ihn gemächlich an einem Spieß. Wenn er halb gebraten ist, spicke ihn erst mit Knoblauch und lasse ihn vollends ausbraten. Indessen schneide auch Knoblauch würflicht, thue ihn in ein Häfelein, giesse Fleischbrühe und ein wenig Eßig darüber, würze es mit Nägelein, lasse es aufsieden, und giesse diese Brühe bey dem Anrichten über den Braten.

499. Gebratener Kalbsschlägel in einer Brühe.

Brate den Schlägel schon angezeigter massen. Unterdessen bähe Roggenbrod, thue es in ein Häfelein, giesse Wein daran, lasse es sieden, seihe nach dem Sieden den Wein wieder davon, nehme den Wein wieder in ein Häfelein, giesse Rosen- oder Pomeranzenblütheßig darunter, zuckere und würze es mit Pfeffer, Cardemomen, Nägelein und Muscatenblüth, giesse diese Brühe, wenn der Schlägel in der Schüssel ligt, darüber, and belege ihn mit Citronenscheiben.

500. Gut Gebratenes von Kalbfleisch.

Nehme das Gebrätige vom hindern Viertheil, schneide zwey Finger lange, und eines Messerrücken dicke Stücklein, welche doch nicht adericht seyn müssen, klopfe sie mit einem Messer, daß sie mürbe werden, und salze sie. Nach diesem hacke Speck, Salbey, Peterling, Rosmarin und Pfeffer ganz klein, rühre es untereinander, streiche es auf das Fleisch, wickle es wie Hippen zusammen, und stecke es an einen Spieß, beträuffe es wohl mit heissem Schmalz und brate es

fein saftig, daß es nicht zu dürre wird. Es ist ein köstlich Essen. Wildprät und Rindfleisch kan man auf gleiche Weise zurichten, wenn es anders mürbe Stücklein seyn.

501. Kalbfleisch auf besondere Art gut und bald zuzurichten.

Schneide aus einem Kalbsschlägel breite, doch nicht gar dicke Schnitten, thue ein Gelege davon in einen Fußhafen, und auf dasselbe frischen Butter, samt etwas Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüth. Auf dieses lege wieder Schnitten von Kalbsschlägel und Gewürz darauf, und fahre auf diese Weise fort, bis alle Fleischschnitten in dem Hafen sind. Alsdenn decke sie zu, und verwahre den Fußhafen mit Taig oder Leimen wohl, lasse es auf einer Glut eine halbe Stunde prägeln und richte an.

502. Sehr guter und mürber Rindsbraten.

Wer von dem Ochsen- oder guten Rindfleisch einen mürben Braten machen will, der nehme ein schönes fleischichtes Stück ohne Knochen, spicke es mit Speck, und lege es, mit Pfeffer, Salz und zerknirschten Wachholderbeeren, in Eßig, beitze es acht oder zehen Tage, kehre es täglich um, bis es von dem Eßig genug durchbissen und mürbe ist, und brate es am Spieß, doch nicht zu viel, daß es noch kräftig und saftig davon abgezogen wird. Es muß dahero mit Fleischbrühe oder Weineßig aus der Bratpfanne, so lang es am Spieß ist, beständig übergossen werden. Wer will, kan einen solchen Braten auch in Stücke schneiden, und eine Brühe von Weineßig, Pfeffer und anderem beliebigen Gewürz daran machen, auch wohl Citronensaft darüber drucken, und mit geschnittenen Citronenschnizen zieren.

503. Rindsbraten mit einer guten Brühe.

Brate einen beliebigen Rindsbraten, bis er ziemlich mürbe wird, alsdann zertheile ihn, oder lasse ihn unzertheilt. Nach diesem nehme gehackte Zwibeln und röste sie im Schmalz, giesse gute Fleischbrühe und etwas Eßig daran, thue auch etliche gestossene Wachholderbeeren dazu, würze es mit Ingwer, Pfeffer, Nägelein, ein wenig Safran, und, wenn man es gerne süsse hat, mit Zimmet und Zucker, lasse es miteinander sieden, und richte an.

504. Köstlicher Rindsbraten.

Stosse ein wenig Wachholderbeere und Feldkümmel, thue es in Eßig mit Salz, und beitze den Braten über Nacht darinnen; alsdenn brate ihn fein gemächlich am Spieß, damit er durchaus gebraten wird, lege ihn hernach in die Schüssel, giesse etwas Fleischbrühe darüber, und bestreue ihn mit Zimmet. Viele Teutschen, besonders die Ungarn und Polacken essen es auf diese Weise recht gerne.

505. Hammelschlägel zu beitzen und zuzurichten.

Lege einen Hammelschlägel in halb Wasser und halb Weineßig, thue etliche zerstossene Wachholderbeere und Kümmel dazu, und beitze ihn auf diese Weise etliche Tage. Ehe du ihn an den Spieß steckest, salze ihn wohl, alsdann brate ihn. Mittlerweile mache nachstehende Brühe. Schneide ein wenig Speck, nehme etwas Schmalz dazu mache es miteinander heiß, röste einen Löffel voll Mehl und einige geschnittene Scharlottenzwibeln darinnen, giesse die Bratbrühe von dem Hammelschlägel daran, thue Eßig, Pfeffer und Ingwer darein, und laß es in einem Fußhafen miteinander aufkochen. Alsdenn lege den gebratenen Schlägel in ein Zinn und giesse die Brühe darüber.

506. Schaafshinderkeule oder Schlägel zu braten.

Klopfe die Keule oder Schlägel recht mürbe, lege sie in einen Hafen, giesse Wasser daran, und lasse sie kochen, bis die Brühe ganz eingekocht ist. Alsdenn brate sie in dem ausgekochten Fetten schön gelbe; mache eine Brühe daran von dicken Kuchen, geriebenem Brod, Rohn, Fleischbrühe, ein wenig Eßig, Pfeffer, ausgebratenen Fett und Zucker, lasse es damit kochen, bis es dicklicht wird, und giesse sie über den Braten her.

507. Eine Schöpskeule bald zuzurichten.

Klopfe die Schöpskeule wohl und wasche sie, stecke sie an einen Spieß, besprenge sie mit Salz, und brate sie. Wenn sie nun fast mürbe ist, mache etwas Butter recht heiß, stich aller Orten mit dem Messer in die Keule, und begiesse sie oft mit heissem Butter; spicke sie auch, wenns beliebt, mit Salbey, Rosmarin oder Lorbeerblättern, und besprenge sie mit Salbey.

508. Andere Art Schöpskeulen zu braten.

Ziehe die Häutlein, so dünne als möglich ist, ab, spicke sie wohl mit Speck, bestecke sie mit Zimmet und Nägelein, und lasse sie braten. Indessen nehme anderes Schöpsfleisch, hacke es klein, vermische es mit Peterling, Thimian, Majoran, Jsopen, Citronenkraut, oder andern beliebigen wohlriechenden Kräutern, würze es mit Jngwer, Zimmet, Nägelein und Muscatenblüth, thue ungesalzenen Butter daran, nimm ein paar Löffel voll Weinbeersaft und Capern, thue Wein daran, und laß es miteinander sieden. Kaum ehe du auftragen wilst, hacke ein paar Ayer klein, menge gehacktes weisses Brod darunter, thue es in das obige, laß es kaum noch einmal aufwallen, begiesse die Keule an dem Spieß damit, alsdann ziehe sie vom Spieß, und schütte die Brühe in dem Zinn darüber.

509. Hammelskeule oder Schlägel zu braten.

Ziehe einem Hammelsschlägel die Haut ab, so dünne als möglich ist, spicke ihn mit süssem Speck, stecke etwa 12 Würznägelein darein, und laß ihn am Spieß braten. Wenn er etwa halb gebraten ist, schneide drey oder vier Stücklein davon, hacke sie mit ein wenig gestossenen Ingwer ganz klein, giesse einen Kochlöffel voll weissen Weinbeersaft darein, thue ein Stück ungesalzenen Butter, ein wenig Pfeffer und kaum gesottene Capern daran, hacke ein paar Ayerdotter dazu, bestreue den Hammelschlägel mit Mehl, lasse ihn vollends ausbraten, und trage ihn in der obigen Brühe zu Tische.

510. Geiß- oder Kitzleinsfleisch zuzurichten

Junge Geißlein richtet man am liebsten Viertelweise zu, spicket sie, wenn sie mit Salz gerieben worden, mit Salbey, Majoran, Rosmarin und andern wohlschmeckenden Kräutern, oder auch zarten Speck, Pomeranzen- und Citronenschaalen, bratet es und macht eine ganz kleine Bratbrühe daran.

511. Eine Spansau köstlich zuzurichten.

Wann die Spansau gepuzt und ausgeweidet ist, so nehme ihre Lunge und Leber, hacke sie klein, und rühre sie zu einer Fülle auf eben diejenige Art an, wie oben bey den Kalbsbrüsteu gezeigt worden. Mit dieser angerührten Fülle fülle die Sau, und nehe den Bauch zu; hernach brich ihr mit der Hand den Ruckgrad und die Rippen entzwey, daß man sie auch einwärts biegen kan, schneide breite Löcher in die Haut, löse sie zwischen Haut und Fleisch ab, nehm in vier Theil geschnittene junge Hüner, Tauben, Feldhüner, Krametsvögel oder Lerchen, und spicke die Sau zwischen Haut und Fleisch damit, stecke sie an den

Spieß, lasse sie braten, und träuffe sie wohl mit frischem Butter, daß sie saftig bleibt. Sie wird recht gut auf diese Art.

512. Andere Art Spanferckklein zu braten.

Schneide dem Spanferckklein, damit das Loch nicht zu groß werde, mit einem kleinen Messer die Gurgel ab, und mache es gewöhnlicher Massen rein. Wenn du es ausnehmen wilst, schneide es in der Seite bey den hintern Beinen so weit auf, daß du kaum mit der Hand hinein langen kanst; mache eine Fülle von geriebenem weissen Brod, gestossenen Mandeln, Rosinlein, Zucker, zerschmolzenen Butter und Citronenscheiben, und fülle es damit. Nach diesem stich den Spieß hinten hinein, und lasse ihn zum Maul wieder herans gehen. Dehne die hintere Beine von einander, und binde so wohl diese als die vordere in eben die Form, als wann es lauffen wolte; bringe es auf diese Weise zum Feuer, und wische es, so bald es warm worden, mit einem reinen Tuch sauber ab; mache ein Stücklein Speck heiß, bestreiche es etlichmal damit, wische es jederzeit wieder ab, und fahre damit fort, bis es ganz gebraten ist. Solten ungefehr Blasen daran anffahren, so stich sie mit einer Nadel durch, und streue ein wenig Salz darüber, damit es nicht reisse. Wenn es fertig ist, ziehe es vom Spieß, und gieb ihm vor dem Auftragen eine Pomeranze, Citrone, oder endlich auch nur einen schönen rothen Apfel ins Maul. Wilt du aber ein Spanferckklein, welches das erste mal nicht ganz aufgezehret worden, das zweyte mal wieder mit Ehren aufstellen, so lege den übergebliebenen Rest auf einen Rost, daß es darauf wieder durchbrate. Hernach nehme genugsamen Senft, ein wenig Butter, Wein, Weineßig

und Zucker, lasse es zusammen durchkochen, daß es ein wenig dicklicht werde, und giesse es über das übergebliebene Gebratene.

513. Frische gebratene Schweinsrippe.

Nehme frische Schweinsrippe, setze sie mit Wasser und Salz zum Feuer und lasse sie kochen. Wenn sie gar sind, nehme sie heraus, bestreue sie mit geriebenem weissen Brod, thue Pfeffer und Salz und klein gehackte Salbey daran, lege sie auf den Rost und lasse sie braun werden. Mache indessen eine braune Brühe von geröstetem Mehl, Eßig, Wasser, klein geschnittenen Zwibeln, Pfeffer und Salz, lasse es miteinander aufkochen, giesse es in eine Schüssel, und richte die Rippen darauf an.

514. Einen zahmen Schweinskopf wie einen wilden zuzurichten.

Nehme den Kopf von einem gebrannten Schwein, brenne ihn, wenn er nicht sauber genug ist, noch einmal, schabe die Haare mit einem Messer vollends ab, beitze denselben zwey Tage in Eßig, thue hernach halb Wein und halb Eßig, samt ein wenig Wasser, ziemlich Salz, zerknirschte Wachholderbeeren, Lorbeerblättern, Salbey, Rosmarinstäudlein, ganzen Pfeffer, Ingwer und Nägelein daran, lasse alles zusammen sieden, bis der Kopf weich ist, und denselben, nach dem Sieden, noch eine Zeitlang in der Brühe ligen bis er ein wenig erkaltet. Endlich ziere ihn, wie einen wilden Schweinskopf, gib ihm eine Citrone oder einen Apfel ins Maul und trage ihn auf.

515. Kleine Schweinsköpfe, sie seyen zahm oder wild, zu braten.

Putze und wasche die Schweinsköpfe, salze und siede sie in Wasser ab, nehme sie wieder aus der Brühe, stecke

sie an einen Spieß, träuffe sie mit Schmalz oder Butter, und lasse sie wohl abbraten. Alsdenn vergulde den Rüssel, fasse auch die Ohren und den Hals mit Gold ein, mache um den Hals von Lorbeerlaub, Rosmarin und Blumen einen zierlichen Kranz, hefte ihn mit hölzernen Nägeln feste, und stecke einen Apfel in das Maul.

516. Einen schweinen Schlägel zu braten.

Ziehe die Schwardte von dem Schlägel ab, spicke ihn mit Zimmet und Nägelein wohl, oder lege ihn 14 Tage in Eßig, kehre ihn alle Tage um, und brate ihn am Spieß oder im Backofen. Rüste mittlerweile ein wenig gerieben Brod im Schmalz, giesse die Bratbrühe siedend daran, thue ein wenig Nägelein und klein geschnittene Citronen darein, giesse diese Brühe über den Braten, und lege Citronenscheiben darauf.

517. Einen wilden Schweinsschlägel zu braten.

Beitze den Schlägel zwey Tage in Eßig, hernach siede ihn in Weineßig und Wasser, schneide nach dem Sieden Schnitte in den Schlägel, und streue Zucker, Zimmet und Brodbrosamen in die Schnitte. Alsdann stelle ihn in den Backofen, bis er eine Rinde gibt, trage ihn auf, und stelle Erbseleins- oder Kirschensaft dazu.

518. Andere Art einen wilden Schweinsschanken zu braten.

Beitze den Schunken, so lang dir beliebig in Eßig, alsdenn bestecke ihn mit Zimmet, Nägelein und Citronenschaalen, brate ihn am Spieß, und thue, wenn du willt, ein wenig Zucker in die Bratpfanne.

519. Ein

519. Ein gut Gebratenes von einem Rind oder Ochsen.

Nehme den Lendbraten, oder vier Rippen, oder auch ein Stück aus den Keulen, wasche es wohl, lasse das Wasser wieder davon abtrieffen, reibe ihn mit Salz, und lege ihn in einen guten Eßig, setze ihn an einen kühlen Ort, und lasse ihn vier oder acht Tage im Eßig ligen, wende ihn aber alle Tage um. Endlich stecke ihn an einen Spieß, beträuffe ihn mit warmen Butter und brate ihn ganz langsam. Er wird auf diese Weise mürbe und besser als ein Wildbraten. Wer will, kan ihn auch vor dem Braten wie einen Wildbraten spicken.

520. Schaafs- oder Lammsbrust samt dem Lappen mit weissem Köhl zu füllen und zu braten.

Hacke den gewaschenen Köhl klein, vermenge ihn mit geriebenen Weißbrod, etwas gehackten Speck und klein geschnittenen Zwibeln, dämpfe es miteinander in Butter, rühre es nach dem Dämpfen mit süssen Rohn, und fülle die Brust damit. Die gefüllte Brust verwälle etwas wohl in Salzwasser, und brate sie am Spieß oder im heissen Butter. Wer nicht gerne verwällt, darf sie nach dem Füllen nur im heissen Wasser abwaschen und am Spieß oder im Backofen braten.

521. Haasen zu braten.

Wenn der Haase abgezogen, wohl gehäutelt und gespickt ist, beitze ihn mit Pfeffer und Nägelein, wie auch ein paar Wachholderbeeren, über Nacht, oder ein paar Tage in Eßig, bringe ihn an Spieß zum Feuer, träuffe ihn fleißig mit sauren Rohn, und brate ihn nicht gar zu wohl aus; röste etwas Mutschelmehl im Schmalz schön gelbe, giesse etwas von der abgetropften Bratbrühe daran, laß es aufko-

chen, giesse die Brühe in das Zinn, lege den Haasen darauf, begiesse ihn auch ein wenig mit der Bratbrühe, belege ihn mit Citronenscheiben, und thue etliche Capern dazu.

Oder:

Wenn es die Zeit nicht leidet, den Haasen etliche Tage in Eßig zu beitzen, so träuffe ihn unter dem Braten mit siedheissem Wein oder Eßig, er wird eben so mürbe, als wann er gebeitzt wäre.

522. Einen gefüllten Haasen zu machen.

Lege den Haasen, wenn er abgezogen und gebeitzt ist, auf ein Brett, schneide das Fleisch auf dem Rückgrad hinunter auf, und löse es von denen Rippen ab, aber nicht ganz hinaus. Nehme ferner das Fleisch von den vordern Läuffen, und verwälle es kaum ein wenig, hacke dasselbe samt Sardellen, etwas Speck, Citronenschaalen, abgestreiften Thimian, und vier zerknirschten Wachholderbeeren, würze dieses Gehackte mit ziemlich Nägelein, thue eine Hand voll Capern darunter, und rühre alles zusammeu mit einem Ay an. Dieses Angerührte fülle auf beyden Seiten des Haasen zwischen die Rippe, und das abgelösete Fleisch, und nehe die Oefnung wieder zu, spicke ihn wie sonsten, und lasse ihn am Feuer braten. Indessen mache ein ziemliches Stück Schmalz heiß, röste eine gute Hand voll Brosamen von gemeinem Brod schön gelb darinnen, lösche sie mit Wein ab, thue einen mit Nägelein besteckten grossen Zwibel, klein geschnittene Citronenschaalen, ein Lorbeerblatt, etwas gestossene Nägelein, einen halben Schoppen Wasser, ein Stücklein Zucker, und ein wenig geschnittene Capern darein, lasse es eine halbe Viertelstunde miteinander kochen, mache es nach eigenem Belieben süsse, giesse es in das Zinn, und lege den

den Haasen darauf. Man kan diese Brühe auch an die ungefüllte Haasen gebrauchen.

523. Hirschziemer zuzurichten.

Siede ihn, wie einen Schweinskopf, die Schlachtbrätlein aber spicke; nach dem Sieden schneide ihn an denjenigen Orten, wo er fett ist, Würffelweise auf, mische gerieben Brod, Nägelein, Zimmet, Zucker, und ein wenig Pfeffer untereinander, streue den Ziemer wohl damit, stelle ihn in einen Backofen, begiesse ihn mit heissem Speck und lasse ihn braten. Mittlerweile mache nachstehende Brühe fertig. Nehme ein dickes Stück von der obern Brodrinde, bestreue solches mit Nägelein, Pfeffer, Salz, klein geschnittenen Scharlottenzwibeln und Butter, lege sie in die Bratpfanne, und lasse das Wildpret darauf braten. Nach diesem hacke diese Rinde mit einem kleinen Stück Speck, thue etliche Knoblauchzähen dazu, und alles zusammen in ein Häfelein, giesse die Bratbrühe und noch etwas Fleischbrühe daran, wirf klein geschnittene Citronen, und noch etwas Nägelein darein, lasse es aufkochen, schütte sie über den Braten, und belege ihn mit Citronenscheiben. Man kan diese Brühe zu allen Wildbraten gebrauchen.

524. Rehschlägel zu braten.

Ziehe die zähe Haut von dem Schlägel ab, reibe ihn mit Salz und Pfeffer wohl, spicke ihn, und lege ihn etliche Tage in Eßig. Wenn du ihn braten willst, stecke ihn an den Spieß, giesse den Eßig, worinn er gelegen, in die Bratpfanne, würze ihn mit Nägelein, und begiesse den Schlägel offt damit: röste ferner etwas Brodbrosamen schön gelb, und streue sie unter währendem Braten allgemach auf den Schlägel. Willt du ihn aber nicht mit Eßig träufen, so nehme Citro-

Citronensafft, Fleischbrühe und Butter in die Bratpfanne und träufe ihn damit. Ist nun der Schlägel gebraten, so röste wieder eine Handvoll Brodbrosamen, schneide etwas Speck ganz klein, mache ihn gleb, giesse die Bratbrühe an die Brosamen und den Speck, lasse sie ein wenig auffsieden, schütte sie an den in ein Zinn gelegten Schlägel, und ziere ihn mit Citronenscheiben.

525. **Einen Hirsch- oder Rehschlägel zu braten, daß man ihn wohl aufhalten kan.**

Bestecke den Schlägel mit Ingwer, Zimmet, und langen Pfeffer, schlage ihn in einen trockenen Taig, daraus man gemein Brod backen will, thue auch Pfeffer dazu und spicke ihn im Taig, mache den Taig aller Orten wohl zu, und lasse ihn im Backofen backen, bis der Taig recht hart ist. Auf diese Weise kan man ihn in der grösten Hitze drey bis vier Tage gut behalten, und ihn entweder auf der Reise oder Jagd drucken essen, oder eine von obigen Brühen daran machen.

526. **Wildpretziemer gut zu braten.**

Wasche den Ziemer mit Eßig, und seihe denselben, wenn er nicht gar schweißig ist, wieder. Lege ihn in ein beliebiges Geschirr, giesse den gesiehenen, oder, wenn solcher nimmer taugt, anderen frischen Eßig daran, und lasse ihn nach Belieben, einen, zwey oder mehrere Tage darinnen liegen. Hierauf nehme den Ziemer in ein Bratgeschirr, giesse nur soviel von dem Eßig daran, daß er nicht anbrennt, und lasse ihn bey dem Feuer nur ein wenig überlauffen und wieder erkalten. Alsdenn spicke ihn gewöhnlicher massen, bestreue ihn mit noch soviel Pfeffer als Ingwer und ein wenig gestossenen Nägelein, thue alles dazu, was in dem Bratgeschirr noch übrig ist, und den Beitzeßig

wieder

wieder daran, damit er nicht gar zu trucken ist, halte ihn noch drey bis vier Tage wohl zugedeckt auf, und brate ihn wie einen Rehschlägel. Willt du ihn im Taig braten, so must du ihn desto stärker mit allerley Gewürze würzen. Er wird sehr gut und mürbe auf diese Art. Man kan einen Rindsbraten, Kalb-Hammel, oder abgezogenen Schweinsschlägel auf gleiche Weise zurichten, und, wenn man ihn nach dem ersten Schmurren wohl würzet, und etliche Tage in der Beize liegen läßt, machen, daß man ihn für Wildpret aufstellen kan. Man gibt dergleichen Gebratenes kalt oder warm, und legt es auch wohl in kalte Pasteten.

527. Hirschfleisch zu braten.

Klopfe das Hirschfleisch recht mürbe, und wasche es wieder reinlich, lege es in einen Fußhafen, giesse Wein und Weineßig darauf, thue gehackten Speck, Pfeffer und Nägelein daran, und lasse es damit kochen. Nimm ein wenig von der Brühe in ein ander Geschirr, thue geschälte Mandeln, Rosinlein und Citronenscheiben darein, laß es braten, biß es trucken und braun wird, rühre es in die Brühe, daß es dicklicht werde, giesse ein wenig Syrup dazu, und laß es miteinander aufkochen. Wenn das Fleisch bald gar ist, giesse alles daran, und siehe nur zu, daß es nicht zu viel Brühe seye.

528. Gefüllte Gänse.

Wenn die Gans rein gemacht, ausgenommen, gewaschen und mit Salz und Nägelein wohl gerieben ist, so hacke ein wenig Gansfett, oder ein Stücklein Speck, ein wenig Majoran oder andere beliebige gute Kräuter, sonderlich Beyfuß, Ysoppen, Salz und Pfeffer, und fülle es in die Gans. Oder hacke Quittenäpffel, Birn und Castanien darein und fülle sie damit. Mache die Gans mit einem hölzernen Zweck zu, oder ver-

nähe

nähe sie mit Faden, stecke sie an einen Spieß, brate sie ganz langsam, und bestreiche sie, wenn sie nicht fett genug ist, mit einer Speckschwarte.

529. Eine Ganß mit Heringen zu braten.

Reibe die sauber gepuzte und ausgewaschene Gans innen mit Salz und Pfeffer, und aussen mit Pfeffer, Salz und Nägelein recht wohl, schäle und spalte eine schickliche Anzahl Borsdörfer Aepfel, und thue die Kernhäußlein heraus; klopfe einen ganzen Hering, ziehe ihm die Haut ab, und wasche ihn wohl; fülle die Aepfel in die Gans und stecke den ganzen Hering darzu, thue auch zwey geschälte und in das Creuz geschnittene Zwibeln darein, nähe sie zu, und brate sie in einem Hafen oder am Spieß schön gelb und röste, stupfe sie aber unter dem Braten öfters mit einer Gabel oder kleinen Messerlein damit sie keine Blasen gibt und das übrige Fett desto besser ausbratet.

530. Eine Gans zu füllen und zu braten.

Nehme die gewöhnlicher massen wohl gesäuberte und ausgenommene Gans und schneide davon, was davon gehört. Reibe sie innwendig mit gestossenen Nägelein, Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüth und Salz. Hacke Magen, Lungen und Leber ganz klein, vermische sie mit Thimian, rothen Beysuß, Majoran und Ysopen, nehme geschälte Mandeln, geschnittene Zwibeln und Rosinlein dazu, alles in die Gans und nähe sie zu. Nach diesem wasche sie auswendig wieder, und reibe sie mit Salz, Pfeffer, und Nägelein, brate sie am Spieß oder in einem Hafen, in welchen ein wenig Wasser gegossen werden muß, und träuffe sie am Spieß wohl mit Butter.

531. Eine Gans mit einem Aal zu braten.

Putze, säubere und reibe die Gans innen und aussen mit Pfeffer, Salz und Nägelein, wie schon gezeigt

zeigt worden, lasse aber Kopf, Füsse und Flügel daran. Die Füsse biege, den Kopf und den Hals aber richte, als wenn die Gans säße. Dem Aal ziehe die Haut ab, und schlinge ihn um die Gans, stecke hin und wieder Salbeyensträußlein und Lorbeerlaub um den Aal, und stelle die Gans am Spieß damit ans Feuer. Füsse und Schnabel umwickle mit einem nassen Tuch und befeuchte es immer mit Salzwasser. Wenn sie nun ganz langsam gebraten ist, so vergülde den Schnabel, die Füsse mache mit ein wenig Safran und Eßig gelb, statt der Augen stecke geschälte Mandeln, gib ihr in den Schnabel einen Strauß, und trage sie mit ein wenig Bratbrühe auf. Also hast du ein recht fürstliches Essen.

532. Einen Capaunen zu braten.

Nehme den Capaunen ab, und begiesse ihn mit kaltem Wasser; nach diesem brühe ihn mit heissem Wasser, doch nicht gar zu heiß an, rupfe und säubere ihn, biege ihm die Flügel, Kopf und Schenkel in die gewöhnliche Form, reibe ihn innwendig mit Pfeffer, Salz und ein wenig Nägelein, verwälle ihn in heissem Wasser, und spicke ihn mit dünne geschnittenen Speck auf das Zierlichste, salze ihn auch aussen ein wenig, stecke ihn an den Spieß und laß ihn allgemach braten. In die Bratpfanne thue ein wenig Fleischbrühe und Butter. Wenn er fast gebraten ist, träuffe ihn öfters mit Citronensaft. Je öfter du ihn träuffest, je besser wird er. Laß ihn aber nur nicht verbrennen, und trage ihn, mit Citronenscheiben belegt, auf.

533. Einen Capaunen in geschwinder Eile zu braten.

Willt du einen Capaunen in geschwinder Eile braten, so eile nur mit dem säubern und einreiben, daß er an den Spieß kommt. Alsdenn mache ein Stück

Speck an einem Stecken feste, zünde es an, und halt es über den Capaunen, daß es darauf abtrieft. Diese brennende und auf den Capaunen fallende Tropfen bohren das Fleisch bis auf den Knochen durch, und machen es fertig, ehe man es vermuthet.

534. Einen gefüllten Capaunen zu braten.

Reibe den gesäuberten Capaunen innwendig mit Pfeffer, Salz und Nägelein, aussen aber nur mit Salz, schneide so viel Capaunenleber als du hast (je mehr je besser) in kleine Bröckelein, röste einen klein gehackten Zwibel in Capaunenfett; thue eine Hand voll gemeine Brodbrosamen, etwas Rosmarin, Peterling, Majoran und Pfeffer dazu, rühre alles mit ein paar Ayern an, und fülle den Capaunen damit.

Oder:

Nehme gesottene Schnecken und Austern, hacke einen gebratenen Kalbsnieren klein dazu, mische geröstetes Brod darunter, fülle ihn damit, und brate ihn gemächlich, bis er schön gelb ist.

535. Fette Capaunen mit Austern oder Sardellen zu füllen.

Nehme Austern, frischen Butter, Muscatenblüth und Nägelein, mache es wohl untereinander, und fülle Kropf und Bauch des gesäuberten und reinlich ausgenommenen Capaunen damit, nehe ihn zu, bringe ihn in die gehörige Forme, und salze und brate ihn. Mittlerweile thue Limoniensaft, Austern und frischen Butter in eine Schüssel, setze sie auf eine kleine Glut und laß es eine Weile sieden. Lege den Capaunen darauf, und ziere ihn mit Limonienschnitzlein. Mit Sardellen kan man sie auf gleiche Weise füllen.

536. Junge Hüner gut zu braten.

Wenn die junge Hüner gesäubert, ausgenommen und geschrenkt seyn, brate sie am Spieß, träuffe sie offt genug mit Pomeranzensafft, Agrest oder Rosenwasser, zuckere und bestecke sie wohl mit Zimmet, richte sie warm an und trage sie zugedeckt auf den Tisch. Es ist ein niedliches Essen.

537. Gemeine junge Hüner zu braten, wie Rebhüner.

Giesse einem jungen Hünlein ein Gläßlein voll scharffen Weineßig in den Hals, hänge es auf, und lasse es also verzappeln; hernach rupffe und wasche es mit Wein aus, würze es innen und aussen wohl mit Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Muscatenblüth und Cardemomen, setze es über Nacht in einen frischen Keller, hernach brate es am Spieß, und mache folgendes Brühlein daran. Nehme gutes Malvasier und den Schweiß von einem Capaunen oder Henne, thue es in einen Hafen, rühre es, bis es erwarmet, würze es mit Ingwer, Pfeffer, Nägelein und Zucker, und giesse es über die Hüner. Man kan sie aber auch trucken aufstellen, oder eine Brühe machen, wie über wilde Enten.

538. Auerhahnen zu braten.

Rupfe den Auerhahn, nehme ihn aus und würze ihn mit Ingwer, Pfeffer, Nägelein und Salz, brate ihn am Spieß, und begiesse ihn unter dem Braten etliche mahle mit siedendem Wein und heissem Schmalz. Mittlerweile mache eine Brühe von Rheinischem Wein, Lebkuchen, Pfeffer und Nägelein. Wenn die Brühe fast fertig ist, thue Zwibeln und wohlgewaschene Weinbeere, gestossene Muscatenblüth und abgeschälte Mandeln darein. Bestreue den Auerhahn noch einmahl mit Ingwer, Pfeffer, Zimmet und Tri-

 seneth

seneth und giesse die Brühe darüber. Auf diese Weise wird er gut seyn.

539. Birkhahn zuzurichten.

Birkhahnen und Birkhennen sind im Winter am besten. Man lässet sie, wenn sie abgethan, gesäubert und ausgenommen sind, gerne etliche Tage in der Kälte hangen und gefrieren; alsdenn spickt man sie und beitzet sie etliche Tage in guten Weineßig mit Wachholderbeeren; endlich bratet man sie am Spieß und macht nachstehende Brühe daran. Röste einen Löffel voll Mehl im Butter, giesse Wein dazu, schneide eine Citrone in Scheiben, thue Zucker, Zimmer und Ingwer daran, laß es miteinander durchkochen und giesse es darüber.

540. Rebhüner zu braten.

Rupfe die Rebhüner, doch so, daß der Kopf und Hals ungerupft bleiben, die Flügel aber schneide ab, und brate sie, wie die Capaunen. Hals und Kopf müssen wegen den Feden wohl verbunden werden, daß die Federn nicht verbrennen. Unter dem Braten nehme Fleischbrühe, Rosenwasser, ein wenig Eßig, frischen Butter Limoniensafft, ein wenig Cardemomen, Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüth und Zucker, daß es kaum gemerket wird, lasse es sieden, und giesse es über die gebratene Rebhüner.

541. Andere Art Rebhüner zu braten.

Brate die gesäuberte Rebhüner schon gezeigter massen, lege sie in eine Schüssel und decke sie zu. Nimm Rheinwein oder Malvasier oder anderen Wein, ein wenig Holdereßig, und eine saure Pomeranze, und drucke den Safft darein, giesse ein wenig Rosenwasser dazu, thue Triseneth daran, laß es miteinander sieden und giesse diese Brühe über die gebratene Rebhüner.

542. Welsche Hahnen zu braten.

Hungere die indianische, welsche oder Piphahnen, und Hühner einen halben Tag aus, ehe sie abgethan werden; jage sie ziemlich stark hin und wieder, giesse ihnen ein halbes Glas mit Ingwer und Salz vermischten Eßig in den Hals, erwürge sie an einem Strick, lasse sie zwey oder drey Tage hangen, rupfe, putze und nehme sie aus, stosse sie zuerst in siedend, hernach wieder in kaltes Wasser, reibe sie mit Pfeffer und Salz innen und aussen, spicke sie mit länglicht geschnittenen Speck, Zimmet, und Nägelein, salze sie und brate sie an dem Spieß.

543. Welscher Hahn oder gebratener Capaun in einer guten Brühe.

Nehme beliebige Stücke von einem gebratenen welschen Hahnen oder Capaunen, röste sie ein wenig in Butter, giesse gute Hühner- oder Fleischbrühe und ein wenig Wein daran, würze sie mit Muscatenblüth, Pfeffer, Ingwer und Citronen- oder Pomeranzenschelfen, welche letzte aber zuvor im Wasser gelegen seyn müssen, damit sie nicht bitter sind. Wer ein Liebhaber ist, kan auch Capern daran thun. Giesse ferner etwas heissen Butter daran, und lasse es eine halbe Stunde miteinander aufkochen. Es ist ein gutes Essen.

Oder:

Lasse frischen Butter in einer Pfanne zergehen, aber nicht gar zu heiß werden, thue ein klein wenig Mehl und in Scheiben geschnittene Zwibel darein, röste es miteinander gelblicht, giesse Fleischbrühe, Eßig und ein wenig Citronensafft darein, würze es mit Pfeffer und Muscatenblumen, und laß es aufkochen. Ferner schneide die Schelfe von einer Citrone länglicht wie Kraut, siede sie ein wenig, aber nicht weich, in sauberem Wasser, lege sie nach dem Sieden wieder in kalt Wasser, und thue diese Citronen und etliche Rosmarinzweiglein

vor dem Anrichten in die Brühe, laß es noch einen Sud thun, und giesse sie über das Gebratene, es seye ganz oder zerschnitten, und belege es mit Citronenscheiben.

544. Eine nicht gar alte Henne, wie einen Capaunen, zu braten.

Rupfe die abgenommene Henne trucken, bähe sie nach dem Rupfen ein wenig über dem Feuer begiesse sie mit heissem Wasser, wende sie etliche mahle darinnen um, lege sie darauf in kaltes Wasser, und nehme sie aus, schneide den Kamm und Bart hinweg, wasche sie wohl und reibe sie von innen und aussen mit Salz und Zimmet, spicke sie mit Speck und Zimmetrinde, biege die Füsse, als wenn sie sitzen wollte, stecke aber ein Holz durch die Henne, auf welchem die Füsse bey den Klauen aufliegen können, schrenke die Flügel und binde den Hals in die Höhe. In dieser Gestalt stecke sie an den Spieß, träuffe sie fleißig mit Butter, trucke vor dem Auftragen ein wenig Citronensafft darauf, lege Peterling und gesottne Krebse oder gebratene Schnecken auf den Schüsselrand und oben darauf Citronenscheiben. Den Schnabel vergülde und stecke ein Rossmarin, oder anderes wohlriechendes Sträußlein darein.

Willt du aber eine solche Henne zugleich füllen, so nehme eine ganze Milch, verwälle sie und schütte sie siedend über einen Kreutzer Weißbrod. Mache ferner Schmalz heiß, thue Magen und Leber von der Henne, Peterling, Zwibeln, ein paar Blättlein Salbey und Majoran zusammen in das Schmalz, und dämpfe es ein wenig. Hernach nehme vier Ayer, verklopfe sie wohl, schütte sie an das Gedämpfte, rühre es um, und lasse es ein wenig austrucknen; das in Milch geweichte Weißbrod drucke aus, nehme dasselbe und ein geschnitten frisches Stücklein Speck auch dazu, hacke alles miteinander auf dem Hackbank, nehme es in eine

Schüssel,

Schüssel, würze es mit Salz, Muscatenblüth, Ingwer, Pfeffer und ein wenig Safran, rühre es wohl untereinander, und nehme, wenn es zu dick ist, noch zwey Ayer dazu, und fülle es gewöhnlicher massen in die Henne.

545. Junge Hüner zu braten, daß sie weiß bleiben.

Wenn die junge Hüner auf das allerbeste gesäubert und ausgenommen seyn, so nehme ein Stücklein Butter und thue so viel Salz und Pfeffer darein, als zu dem Hühnlein nöthig wäre, knette es in den Butter, und stecke den Butter samt dem Gewürz in das Hühnlein, und nähe es zu. Auswendig salze das Hühnlein auch, nehme nach der Grösse des Hühnleins ein oder zwey Kalbneke, wickle das Hühnlein völlig darein, doch daß die Netze, weil sie im Braten einschmurren, nicht spannen, sondern locker sind. Nähe die Netze wohl zu, und brate das Netze mit dem Hühnlein allgemach ab. Wenn das Netz auswendig etwas braun und gelb wird, so ist das Hühnlein fertig. Alsdann schneide das Netze herunter, so wird das Hühnlein zwar ganz weiß, aber doch wohlgebraten, und ein herrliches Essen seyn.

546. Enten gut zu braten.

Reibe die gesäuberte und ausgenommene Ende innen und aussen wohl mit Salz, Pfeffer und Nägelein, brate sie an dem Spieß, giesse ein klein wenig Wasser in die Bratpfanne und schütte die abgetropfte Fette bey dem Anrichten darüber, lege auch wohl ein paar Citronenscheiben darauf.

Oder:

Spicke die gesäuberte Ente an den Schenkeln und an der Brust, brate sie gleichfalls am Spieß, und mache nachstehende Brühe daran. Nehme Weineßig, Wasser und Salz, Pfeffer, Nägelein und klein ge-

schnittene Citronen- oder Pomeranzenschaalen. Soll sie aber süsse werden, so thue Zucker, Wein, Weinessig, Nägelein, Pfeffer und Salz darein, laß es miteinander aufkochen, und giesse es über die Ende.

547. Lerchen zu braten.

Stecke die Lerchen, wenn sie gerupft und geschrenkt seyn, unausgenommen an einen kleinen eisernen Spieß, und lege allemahl zwischen zwey Lerchen ein Stücklein frischen Speck, bestreue sie mit vermischtem Brodbrosamen und weissen Mehl, Ingwer, Pfeffer und Salz, beträuffe sie oft mit Schmalz, daß sie safftig bleiben, röste vor dem Anrichten noch mehrere Brodbrosamen im Schmalz schön gelb, und streue sie in der Schüssel darauf.

548. Lerchen zu füllen.

Nehme die gerupfte Lerchen aus, säubere Magen, Herz und Leber wohl, nehme ein Stücklein Speck so groß als ein halbes Ay, ein wenig Peterling, Majoran, Salz, Pfeffer, Ingwer, Thimian, und klein geschnittene Citronenschelfen dazu, hacke es miteinander, und dämpfe es hernach mit einer kleinen Handvoll gerieben Mehl in Butter, und rühre es mit einem Ay an. Mit diesem kanst du 6 Lerchen füllen. Von dieser Fülle thue in eine jede Lerche soviel als hinein geht, mache indessen Schmalz heiß, lege die gefüllte und geschrenkte Lerchen darein und lasse sie prägeln, aber nicht verbrennen. Bey dem Anrichten gib geröstetes Brod darauf.

549. Junge Tauben zu füllen und zu braten.

Wenn die Tauben gerupft, ausgenommen und gesäubert sind, so brich sie durch, nehme die Mägen und Lebern davon und hacke sie klein, thue Butter in ein Pfännlein, verklopfe etliche Ayer, schütte sie in den heissen Butter, und rühre sie, bis sie dicklicht werden,

thue

thue die gehackte Mägen und Lebern auch dazu, würze es mit Ingwer, Pfeffer, Muscatennuß und Salz, rühre alles wohl untereinander, fülle es in die Tauben, und brate sie am Spieß oder in einer Kachel.

550. Andere Art Tauben zu füllen und zu braten.

Haue der Taube den Kopf ab, rupfe und nehme sie aus, hacke Magen und Leber mit ein wenig Weißbrod, einem Stücklein Speck, Majoran und Peterling ganz klein, thue es in eine Pfanne, und zu einer Taube ein Ay, etwas Ingwer, Pfeffer, Muscatennuß, Salz, und ein wenig frischen Butter, lasse es miteinander warm werden, fülle die Taube damit, und verdämpfe sie in einer Kachelpfanne. Man kan auch ein wenig Scharlottenzwibeln klein schneiden und zu den Tauben in die Kachelpfanne legen, ein wenig Wein oder Eßig daran giessen und mit Nägelein würzen. Es ist gewiß nicht schlimm.

551. Einheimische Tauben wie Rebhüner zu braten.

Giesse denen lebendigen Tauben Eßig und Pfeffer in den Hals, wie oben bey den Hühnern gedacht worden, binde ihnen den Hals mit einem Faden veste zu und laß sie verzappeln. Nach diesem rupfe sie, wie die Rebhüner, und lasse den Kopf ungerupft, nehme sie aus, und wasche sie innwendig mit gutem Eßig, streue Pfeffer, Nägelein und Salz in die Tauben, beitze sie ein oder zwey Tage in Eßig ein, je nachdeme man sie sauer verlangt. Endlich spicke sie, verbinde ihnen die Köpfe mit Papier und laß sie allgemach braten, und gib bey dem Auftragen ziemliche Citronenschalen und Scheiben dazu.

552. Wilde Tauben zu braten.

Würze die gerupfte, ausgenommene und wohl ausgewaschene Tauben recht stark mit Salz, Pfeffer und

und Nägelein, beitze sie weil sie ein zähes Fleisch haben, etliche Tage in gutem Weineßig, brate sie am Spieß, und mache eine Brühe daran, wie an anders Federnwildprät.

553. Zahme Tauben, wie die wilden zu braten.

Nehme alte oder junge Tauben, wie du sie haben kanst, gib ihnen ein wenig Eßig ein, und binde ihnen den Hals zu, daß sie erworgen; lasse sie eine halbe Stund ligen, alsdenn rupfe und säubere sie, beitze sie in guten Eßig, und thue gleich alles Gewürz, Pfeffer, Nägelein, Muscatennuß, Salz Wachholderbeere, Rosmarin, Lorbeerblätter und kleingeschnittene Citronen daran. Den Magen, Herz und Leber hacke etwas mit Speck klein; mache halb Butter und halb schweinen Schmalz heiß, lege die Tauben in 2 oder 4 Theile zerschnitten darein, und lasse sie braten. Wenn sie gelblicht zu werden anfangen, giesse etwas von dem Eßig, worinnen sie gebeitzt worden, und sauren Rohm daran, thue auch das Gehackte dazu und lasse sie nach dem Braten noch eine Weile kochen.

554. Wilde Enten zu dämpfen.

Rupfe und säubere die Enten wohl haue ihnen Köpfe und Flügel ab, wasche sie sauber aus und reibe sie innen und aussen mit Salz, Pfeffer und Nägelein, beitze sie ein paar Tage in Eßig, spicke sie hernach mit Speck und ganzen Würznägelein, lege sie in einen Fußhafen, giesse Wein, Wasser und Eßig daran, lasse sie auf einer Glut wohl zugedeckt dämpfen, röste etwas Mehl im Schmalz schön gelb, rühre es mit der Brühe an, worinnen die Ente gedämpft worden, thue Muscatenblumen, Nägelein, Citronensaft und Citronenscheiben daran, lasse die Ente in der fertigen Brühe noch eine Weile dämpfen, richte sie hernach

an,

an, und streue klein geschnittene Citronenschaalen darauf.

555. Rebhüner zu braten.

Rupfe und nehme die Rebhüner aus, wasche sie wohl, trückne sie auf dem Rost ein wenig, daß man sie desto bequemer spicken kan, würze sie innen und aussen mit Salz, Pfeffer und Nägelein, beitze sie über Nacht in Eßig oder Wein, lege sie in einen Fußhafen, giesse ein wenig Eßig daran, würze sie noch einmal mit beliebigen Pfeffer, Nägelein, und Muscatenblumen, drucke Citronensaft darein, laß es eine Viertelstunde dämpfen, und thue zuletzt Butter dazu. Wenn du sie zu Tische tragen wilst, bestreue sie mit würfflicht geschnittenen Citronenschaalen, und stelle sie auf.

556. Feldhüner zu braten in einer guten Brühe.

Rupfe und säubere die Feldhüner wohl, lasse aber am Kopf die Federn, und binde sie mit Papier zu; giesse in ein Pfännlein guten alten Wein, thue ein wenig Salz, Pfeffer, Zimmet, Zucker und Nägelein daran, lege die gesäuberte Feldhüner dergestalten darein, daß die Köpfe nicht in die Brühe hangen, sondern die Federn sauber bleiben, lasse sie eine gute Viertelstunde darinnen sieden, alsdenn nehme sie aus der Brühe, besäe sie mit Salz, Pfeffer und Nägelein, brate sie ganz schnell, träuffe sie fleißig mit Butter, giesse zu der obigen Brühe ein wenig Fleischbrühe und heissen Butter, lasse es miteinander aufkochen, und versuche sie, ob sie nicht zu süsse sey. Dann der Zucker darf nicht vorschlagen. Wenn die Hüner gebraten sind, giesse die Brühe darüber und gib sie warm auf den Tisch.

557. Einen guten Schnepfen zu braten.

Wenn der Schnepf sauber geputzt ist, thue den Dreck heraus, den Schnepfen besäe mit Zimmet, Nägelein, Pfeffer und Salz, brate ihn und träuffe ihn fleißig mit Butter, den Dreck aber hacke klein, thue das obgemeldte Gewürz auch daran, röste den Dreck nur ein wenig und ohne daß er hart wird, im Butter, thue einen kleinen Eßlöffel voll Fleischbrühe darein, backe etliche weisse Brodschnitten, und streiche, wenn du den Schnepfen auf den Tisch geben wilst, den Schnepfendreck darauf, lege die Schnitten zu dem gebratenen Schnepfen, und gib alles zusamm warm auf den Tisch.

558. Schnepfen zu dämpfen.

Rupfe den Schnepfen, ziehe den Kopf ab, das Gedärm wasche mit Wein, damit das Wüste davon kommt, den Magen thue hinweg, die Leber aber behalte und hacke sie samt dem Gedärme klein. Den Schnepfen selbsten wasche sauber aus, salze und würze ihn, wie Nro. 555, bey den Rebhünern gezeigt worden, lege ihn in einen Fußhafen, lasse ihn eine Viertelstunde mit Wein dämpfen, röste ein wenig gemein Brod im Schmalz, giesse die Brühe, worinnen die Schnepfen gedämpft worden daran, thue auch das Gehackte vom Schnepfen dazu, und rühre es wohl untereinander. Solte die Brühe zu dicke seyn, so giesse noch etwas Wein oder Eßig oder Citronensaft daran, würze sie mit Pfeffer und Muscatenblumen, Nägelein und Salz, giesse die Brühe wieder an den Schnepfen in dem Hafen, und lasse es noch eine gute Weile miteinander dämpfen, alsdann richte an, und streue geschnittene Citronenschaalen oben darauf. Wer will, kan die Schnepfen vor dem Dämpfen auch spicken.

559. Andere Art Schnepfen zu braten.

Rupfe die Schnepfen rein, nehme sie nicht aus, wasche und zähme sie erst angezeigter Massen, den langen Schnabel stecke bey dem Schenckel hinein, daß er bey dem Flügel wieder heraus geht, besprenge sie mit Jngwer und Salz, und brate sie an dem Spieß fein langsam. Wenn sie nun erwarmet seyn, so stich unten mit einem Pfriemen ein kleines Löchlein darein, setze eine Bratpfanne oder Schüssel darunter, lege gebähte Semmelschnitten darein, begiesse die Schnepfen oft mit warmen Butter, lasse aber das Eingeweide und Butter also auf die Semmelschnitten trieffen und braun werden. Spicke sie auch auf der einen Seite mit Zimmet und Nägelein, auf der andern mit Speck. Wenn nun die Schnepfen schön braun gebraten sind, so lege die gebähte Schnitten samt dem Abgetropften in eine Schüssel, richte die Schnepfen darauf an und giesse heissen Butter darüber.

560. Wachteln zu braten.

Rupfe die Wachteln trucken, weide sie aus, reibe sie mit Salz, spicke sie und winde sie in Weinbeerblätter, bis sie gebraten sind.

Oder:

Wenn du sie recht niedlich und gut haben wilst, so streue, wenn die mit Salz geriebene Wachteln am Spieß warm zu werden anfangen, immerdar sauberes Griesmehl darüber und brate sie ganz geschwind ab.

561. Gebratene Krametsvögel, mit Wachholderbeeren eingemacht.

Zerstosse ziemliche Wachholderbeere, streiche sie mit guter Hünerbrühe, welche über einen Braten gegossen worden, und nicht zu viel gesalzen ist, durch, und lasse sie mit gestossenem Pfeffer aufsieden. Brate die Krametsvögel

metsvögel, ohne daß sie ausgenommen worden, am Spieß fein gelb, und giesse die Brühe ganz warm darüber. Es ist ein gutes und wohlgeschmacktes Essen.

562. Krametsvögel wohl zu braten.

Nehme die Krametsvögel, wenn sie entfedert und gesäubert seyn, nicht aus, sondern reibe sie nur mit Salz und stecke sie an den Spieß. Wenn sie schier gebraten sind, betropfe sie mit angezündetem Speck, oder begiesse sie mit heissem Schmalz, bestreue sie mit geriebenem Brod, Ingwer und Salz, brate sie fein saftig vollends aus, und trage sie auf. Einige pflegen auch die Krametsvögel, ehe sie angesteckt werden, zu spicken.

563. Kleine Vögel zuzurichten.

Nehme beliebige Vögel, röste sie, wenn sie gesäubert und mit Salz und Nägelein gerieben sind, im Schmalz, schneide ein paar Zwibel klein gewürfelt, röste auch diese in einem besondern Pfännlein im Schmalz, giesse Wein und ein wenig Weineßig an die Zwiebeln, würze es mit Pfeffer und ein wenig Safran, lege die Vögel auch dazu, thue ein wenig Zucker darein, lasse es miteinander sieden, und richte an.

Oder:

Nehme Speck, schneide ihn würflicht, lasse ihn aus, thue die Grüben davon, und träufle die gesäuberte und eingeriebene Vögel so lang damit, bis sie gebraten sind.

Von allerley Salat.

564. Sardellensalat.

Wässere die Sardellen und gräthe sie aus, doch so, daß sie an den Schwänzen beysammen bleiben; bestecke eine schöne Citrone oben mit Blümlein, lege sie mitten auf das Teller, auf welches der Salat kommen solle, schlinge um die Citrone etliche Sardellen, daß

der

der Schwanz auswärts siehet, ziere den Rand der Schüssel mit Citronen- und Pomeranzenlaub; auf das Teller selbst lege die ausgegräthete Sardellen, einige davon mache krumm wie die Forellen, lege diese auf die andern, und streue Capern und Oliven oben darauf. Endlich mache Citronensaft und Baumöl untereinander, giesse es über die Sardellen, streue Pfeffer und wie Kraut länglicht geschnittene Citronen darauf, und lege auch auf die Blätter an dem Tellerrand Citronenschnitze.

565. Spargelnsalat.

Schneide das Weisse an denen Spargeln schön gleich ab, daß man sie zierlich in die Schüssel legen kan, wasche sie und siede sie in Salzwasser, bis sie weich sind. Nach diesem nehme die Spargeln aus dem siedenden Wasser heraus, und lege sie in ein frisches Wasser, daß sie ein wenig hartlicht werden; lasse auch dieses davon ablauffen, lege die Spargeln in ein Zinn, so zwar, daß die Köpfe alle einwärts in der Schüssel ligen, streue Salz und Pfeffer darauf, schütte Eßig und Baumöl daran, und übergiesse sie etlichmal, damit Eßig und Oel recht durchdringe. Ehe du ihn aufträgest, giesse noch einmal frisches Oel daran, und streue geschnittene Citronenschaalen darauf.

566. Hopfensalat.

Schneide die Hopfen auf eben diejenige Art gleich, wie bey den Spargeln gewiesen worden, und verwälle sie in Salzwasser, lasse das Wasser reinlich davon lauffen, mache sie mit Eßig, Pfeffer und Baumöl an, und überstreue sie mit Citronenschaalen.

567. Bohnensalat.

Nehme junge Bohnen, thue die Fäser davon, wasche sie und siede sie in Salzwasser, bis sie weich sind. Nach dem Sieden lege sie eine kleine Weil in kaltes

Wasser, lasse es hernach ablauffen, lege die Bohnen in ein Zinn, und streue Salz und Pfeffer daran, begiesse sie mit Baumöl und Lavandeleßig, oder in Ermanglung dessen nur mit gemeinem Eßig, mache sie wohl untereinander, lasse es eine Weile stehen und trage auf.

568. Sellerisalat.

Wenn die Wurzeln gesäubert und in zarte Scheiben geschnitten seyn, so schneide einen Hering in kleine Würfel, mische etwas kleingeschnitte Zwibeln darunter, thue dieses alles samt Pfeffer und Baumöl daran, mache es wohl untereinander, und giesse erst nach diesem etwas Eßig dazu. Er wird besonders gut auf diese Weise. Für alte Leute, welche keine gute Zähne haben, oder andere, welche weiche Sachen lieben, kan man die geschnittene Sellerischeiben samt dem gelben Kraut im Salzwasser weich sieden, und zum Eintauchen Eßig und Baumöl dazu aufstellen, oder den Selleri gar damit anmachen.

569. Erdäpfel- oder Grundbierensalat.

Siede die Aepfel oder Bieren im Salzwasser weich, schäle und schneide sie in Scheiben, mache sie mit Pfeffer, klein geschnittenen Zwibeln, ein wenig Salz, Baumöl und Eßig an, und lasse ihn eine halbe Stunde nach dem Anmachen stehen.

570. Antifisalat.

Antifisalat macht zwar jedermann an. Wenn er aber wohlgeschmackt und mürbe seyn solle, so ligt es nicht nur an dem blossen Anmachen. Man muß zuvor allerley beobachten. Das Vornehmste kommt darauf an, daß man den Antifi, wann er erwachsen ist, in dem Lande zwar bindt, aber, wann er drey Tage gebunden gewesen, heraus nimmt, zwey Tage an einen

truckenen Ort legt, hernach in einen alten Hafen oder Kübel ganz dichte zusammen einsetzt, etwa drey Querfinger tieff laues Wasser daran gießt, ihne mit einem alten Tuch oder Teppich zudeckt, und an einem warmen Ort so lang stehen läßt, bis die äussere Blatter alle verdorret, das Innwendige aber schön gelb ist. Nach diesem säubere ihn von allem Dürren und Unreinen, die innere schöne gelbe Blätter aber spalte, jedes zwey bis dreymal, lasse sie in lauem Wasser zugedeckt stehen, bis sie sich kräusen, wasche ihn alsdann durch zwey frische Wasser und lasse ihn wohl abtrieffen, oder, welches bey allen Gattungen des Salats gut ist, nehme ihn in ein Serviette und schwinge ihn so lang, bis er trucken ist. Endlich mache ihn mit recht gutem Baumöl, klein geschnittenen Zwibeln, Pfeffer und Salz an, und wohl untereinander, hernach giesse erst ein wenig Eßig daran, aber ja nicht zuviel. Für Krancke, welche diesen Salat ohne Schaden auch essen mögen, kan man ihn mit Wein, Zucker und Baumöl anmachen. Oben darauf legt man entweder ganze Scheiben von rothen Rüben, oder schneitet allerley Figuren daraus, und zieret den Salat damit.

571. Artischockensalat.

Siede die Artischocken im Salzwasser gar, nehme sie heraus und schneide sie voneinander, thue das Fäsige heraus, lasse sie wieder kalt werden, lege sie in eine Schüssel, giesse Baumöl und Eßig darüber, und bestreue sie mit Pfeffer; den Eßig aber giesse etlichmal davon ab und wieder daran. Wilt du nur die Stiele nehmen, so schneide sie nicht voneinander, sondern thue nur die Blätter hinweg und lasse die Stiel ganz, lege sie in eine Schüssel und mache sie erst beschriebener Massen an.

572. Salat von Portulack und Portulackstengeln.

Lese die Portulackblätter fein sauber zusammen, wasche und drucke sie mit Salz zwischen zwey Schüsseln oder in einer Presse aus, wie die Cucumern, und mache sie mit Salz, Pfeffer Baumöl und Eßig an. Wilt du aber einen Salat von Stengeln machen, so schneide sie an der Erde hinweg, thue Blätter und Haut davon, und mache Stücke so lang als die Spargeln. Nach diesem siede sie, und mache sie an, wie oben von dem Spargelnsalat gezeiget worden.

573. Frischer Gurcken- oder Cucumernsalat.

Die Cucumern, welche noch kleine Kerne haben, sind wohl die Besten. Von diesen nehme so viel du nöthig hast, und schneide sie in dünne Scheiben. Thue ziemlich viel Salz daran, und lasse sie eine Zeitlang, und zwar je länger je besser, stehen, presse das Wasser, so gut möglich, davon aus, alsdenn giesse ein wenig Eßig daran, lasse sie wieder eine Weile stehen, drucke den Eßig wieder davon, und mache sie mit Pfeffer, Baumöl und Eßig an.

574. Zichorien- oder Wegwartensalat.

Säubere die Zichorien und spalte sie in die Länge, mache den harten Kern heraus, lege sie 3 Stunde ins Wasser, und gib ihnen alle Stunden frisches. Alsdenn koche spalte und mache sie an wie den Spargelnsalat.

575. Blumenköhl-Salat.

Säubere und siede den Blumenköhl in Salzwasser, als wenn du ihn in eine Brühe machen woltest, laß ihn aber nach dem Sieden erkalten und mache ihn mit Baumöl, Eßig und Pfeffer an.

576. Savoyerköhl-Salat.

Schneide ihn entweder wie den weissen Köhl, und mache ihn roh und kalt mit Baumöl, oder warm mit Speck und Butter an.

577. Weisser und rother Köhl und Krautsalat.

Schneide den Köhl auf einem Eisen so dünn und zart, als möglich ist, salze das Geschnittene wohl und drucke es, wenn es soll warm angemacht werden, wohl aus; wilt du es aber kalt anmachen, so lasse es ohnausgedruckt. Doch ist der warme und ausgedruckte noch gesünder als der andere. Bey dem Anmachen thue ein wenig Kümmel, klein geschnittene dürre Zwiebeln und ziemlich Pfeffer daran, und bereite ihn mit Eßig und Fett nach deinem Belieben, kalt oder Warm, aber spare das Fett ja nicht. Wer will, kan beyde Arten in einer Schüssel auftragen, wenn man zu erst jede besonders anmacht, hernach die eine in die Mitte, und die andere im Ring herum legt. Man kan ein grünes Creutz von Brunnenkreß oder ein rothes von rothem Köhl darüber herlegen.

578. Italiänischer Salat.

Nehme Pickling, Hering, Sardellen, Oliven, Capern, Citronenscheiben, gebratene Schnecken und Austern in Scheiben geschnittene Knackwürste, dürre Zwibeln, in Scheiben geschnittene kleine Cucumern und rothe Rüben, die Fische schneide in Würfel oder beliebige Stücklein, und mache alles zusammen mit Pfeffer, Eßig und Baumöl an.

Von allerley Backwerck.

579. Zimmetdorten.

Nehme 1 Pfund gesiebten Zucker, 1 Pfund gestossene Mandel, 2 Loth Zimmet, 12 ganze Ayer und von 8 andern das Gelbe, schneide die Schaalen von einer Citrone länglicht, und noch von einer andern Citrone gewürfelt. Das Gelbe von allen obigen Ayern klopfe wohl in einem Hafen, thue den Zucker,

Mandeln, Zimmet und Citronenschaalen darein; das Weisse schlage in einem besondern Geschirr zu lauterm Schaum, thue es auch unter das andere, und rühre alles zusammen eine Stunde lang, und zwar nach der gemeinsten Meynung auf eine Seite. Alsdenn giesse es in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model, und lasse es in einem nicht gar zu heissen Ofen backen.

580. Frische Zwetschgendorte.

Uebersiede zuerst eine Anzahl Zwetschgen in Zucker, thue die Steine heraus und röste Semmelmehl im Schmalz. Nach diesem mache einen mürben Taig, wie er schon oben bey den Pasteten gezeigt worden ist, welle einen Boden aus, schneide ihn eine beliebige Form und Grösse, belege ihn mit den gesottenen Zwetschgen, und zwar so, daß die Haut von den Zwetschgen, auf den Taig zu ligen kommt, damit derselbe von den Zwetschgen nicht zu naß werde. Auf diese streue das geröste Semmelmehl, lege noch einmal Zwetschgen darauf, und bestreue sie mit klein gestossenem Zucker und Zimmet, bedecke die Dorte mit einem ausgeschnittenen Deckel von eben demselbigen Taig, bestreiche denselben mit zerlassenem Butter, und backe sie im Ofen oder in der Dortenpfanne.

581. Weichseldorte.

Nehme eine Anzahl gute Weichseln, thue die Steine heraus, nehme die ausgesteinte Weichseln in eine Schüssel und kehre sie in derselben ziemlich oft im Zucker um. Mache einen Boden von mürbem Taige, bestreue denselben mit Zucker und Zimmet, mache einen ausgeschnittenen Deckel darauf, bestreiche

ihn

ihn mit einem verklopften Ay, und lasse sie wohl backen.

582. Andere Art Weichseldorten.

Röste eine Anzahl ausgesteinte Weichseln, aber nur ein wenig im Schmalz, thue mit einem geriebenen weissen Brod ein gleiches, und röste es besonders. Nach diesem mache einen Boden von mürbem Taig, bestreue ihn mit dem gerösteten weissen Brodmehl, wie auch Zucker und Zimmet, lege die Weichsel darauf, giesse ein wenig guten Wein daran, bedecke die Dorte mit einem ausgeschnittenen Deckel, bestreiche ihn, und lasse ihn backen.

583. Noch eine Art Weichseldorten.

Nehme gute Weichseln samt den Steinen, zerstosse sie im Mörser wohl, thue sie in einen Fußhafen, schütte etwas guten alten Wein daran, und lasse sie kochen, bis die Kraft aus den Kernen heraus ist. Alsdann schütte sie in ein Tuch, und presse sie durch, röste gedörrtes Semmelmehl eine kleine Weile in Schmalz, schütte die durchgetriebene Weichselbrühe daran, laß es zu einem Mues kochen, thue beliebigen Zucker und Zimmet darein, und laß es erkalten. Mittlerweile verfertige einen Boden von mürbem Taig, mache einen Querfingers hohen Rand daran, giesse das Mues darein, und lasse es backen. Nach dem Backen bestreue die Dorte oben mit Zucker und Zimmet, und gib sie auf den Tisch.

584. Weisse Mandeldorte.

Nimm einen Vierling geschälte Mandeln, und stosse sie mit etwas Rosenwasser ganz klein; verklopfe ferner das weisse von 9 Ayern, rühre es an die Mandeln, und gib ihnen mit Zucker eine beliebige Süsse. Nach diesem nehme das Weisse von 6 andern Ayern,

und etwas weiß Mehl, mache ein nicht gar dickes Taiglein daraus, thue beliebigen Zucker darein, und welle es mit Kraftmehl vollends in die rechte Dicke. Aus diesem ausgewellten Taig mache einen Boden mit einem aufrechten Rand, giesse die angerührte Mandeln darein, backe die Dorte fein langsam, und bestreue sie nach dem Backen mit Zucker.

585. Eine Dorte von Zimmet und Mandeln.

Nehme ein halbes Pfund ungeschälte Mandeln, reibe sie in einem Tuch wohl ab, und stosse sie mit etwas Rosenwasser klein, thue ein halb Pfund gesiebten Zucker, 10 Löffel voll süssen Rohn und 1 Loth klein zerstossenen Zimmet dazu, und rühre alles wohl untereinander. Mache ein sehr dünnes mürbes Bödelein mit einem aufrechten Rand, fülle das angerührte darein, backe es nicht gar zu heiß, und gib genaue Achtung darauf. Denn wenn es oben ein wenig hart zu werden anfängt, ist es fertig.

586. Mandeldorte.

Stosse ein halb Pfund geschälte, aber in einem Tuch abgeriebene Mandel in ein wenig Rosenwasser gar klein, nehme nicht gar einen Schoppen Rohn, das Gelbe von 6 Ayern, und selbst beliebigen Zucker dazu. Rühre dieses alles eine starke Viertelstunde miteinander. Nach diesem schmiere ein Model mit Butter, und mache ihn halb voll, und lasse ihn gemächlich backen.

Oder:

Wilt du es in einem Taig thun, so mache einen mürben Boden mit einem aufrechten Rand, lege ihn auf ein Blech oder Papier, giesse die Fülle darein, lege oben 2 Bögen Papier darauf, daß es nicht zu braun wird, und lasse es nach dem Brod in einem Beckenofen backen.

587. Mandeldorten mit Ayern.

Nehme einen Vierling Mandel, stosse sie klein, giesse einen Schoppen frisches Wasser daran, und mache eine dicklichte Mandelmilch daraus. Nach diesem nehme das Gelbe von 12 Ayern, und klopfe die Mandelmilch darunter. Nehme ferner einen halben Vierling gestossene Mandeln und selbst beliebigen Zucker, und rühre Zucker und Ayer miteinander an. Lasse Schmalz in einer Pfanne zerfliessen und schütte das Obige alles darein. Lasse es miteinander so dicke kochen als ein Kindsmues, und hernach erkalten. Mache einen mürben Boden mit einem aufrechten Rand fertig, thue ein Stücklein Schmalz darauf, lege es in die Dortenpfanne. Wenn das Schmalz auf der Dorte vergangen ist, so besäe sie mit Zucker, und lasse sie gemächlich backen.

588. Andere Mandeldorte.

Schäle ein halb Pfund Mandeln, stosse sie klein, und mache sie mit anderhalb Vierling Zucker süsse und lieblich genug. Nehme das Gelbe von 7 Ayern und rühre es mit denen Mandeln. Das Weisse thue besonder und klopfe es so dünne, daß es wie Wasser wird. Alsdenn schütte es auch an die Mandeln und rühre es noch eine gute Weile; schmiere ferner einen Model mit Butter und besäe ihn mit zartem Mutschelmehl, fülle den Model mit dem Taig halb voll, thue das Eingefüllte eine gute Weile nach dem Brod in Backofen, und lasse es gemächlich backen.

589. Ayerdorte.

Verrühre das Gelbe von acht Ayern wohl und thue einen Schoppen süssen Rohn und drey Eßlöffel voll zart gerieben Mutschelmehl dazu. Lasse ein

Stück Schmalz so groß als ein Ay in einer Pfanne zerfliessen, doch so: daß es nicht heiß wird, thue die Ayer darein, und mache sie wie ein Gerührtes auf das allerkleinste. Nach diesem nehme sie in ein Geschirr und lasse sie erkalten, mache sie mit Zucker und Rosenwasser süß, und rühre kleine Rosinlein darein. Mache ferner einen mürben Boden mit einem aufgerichten Rand fertig, lege das angerührte darauf, bedecke es mit einem weitläuff geschnittenen Deckel und backe es nach dem Brod im Ofen.

590. Reißdorten.

Mache eine gute Mandelmilch, reibe 2 oder 3 Hände voll Reiß in einem Tuch sauber ab, stosse ihn im Mörser klein, koche ihn in der Mandelmilch zu einem Mues und laß es erkalten. Nachdiesem rühre Zucker und einen Löffel voll zart gerieben Mutschelmehl darein, rühre alles wohl untereinander, leg es in einen mürben Boden mit einem aufgerichteten Rand, und backe es gemächlich.

591. Aepfeldorte.

Schneide gute Aepfel, jeden in 6 bis 8 Schnitze, kehre sie im Mehl um, und backe sie nicht sowohl als sonsten. Mache ferner einen mürben Boden mit einem aufgerichteten Rand, bestreue ihn mit Zucker und Zimmet, lege die Schnitze darauf, besäe sie wieder mit Zucker und Zimmet, lege auf dieselbe wieder Schnitze und besäe sie noch einmal mit Zucker und Zimmet. Mache einen weit ausgeschnittenen Deckel darauf, und backe es nach dem Brod im Ofen.

592. Andere Art von Aepfeldorten.

Schäle gute Aepfel und schneide sie zu ganz kleinen Schnitzen, lasse etwas Schmalz in einer irrdenen Kachel recht heiß werden, thue die Schnitze darein, und rühre sie um, daß sie nicht anbrennen. Nach diesem thue sie wieder heraus, und vermische sie, wenn sie wie Brey seyn, mit beliebigem Zucker und Zimmet. Indessen mache von mürbem Taig einen Boden, thue die gedämpfte Aepfel darein, mache einen ausgeschnittenen Deckel darauf, und lasse es im Ofen backen. Nach dem Backen bestreue die Dorte mit Zucker.

593. Birndorte.

Nehme gute Birn, schneide aus einer jeden drey Schnitze, und mache in jeden Schnitz noch 3 Schnitte, welche nicht durch gehen, thue sie in heiß Schmalz und backe sie braunlicht, hernach thue sie heraus, und lasse sie erkalten. Mache ferner einen mürben Boden, lege die Schnitze darauf, besäe sie wohl mit Zucker und Zimmet, mache einen ausgeschnittenen Deckel darauf, und laß es gemach backen. Vor dem Auftragen bestreue sie mit Zucker.

594. Andere Art Birndorten.

Nehme 2 Pfund gute zum Braten taugliche Biren, und brate sie, aber nicht gar zu viel, im Feuer, lege sie in frisches Wasser, daß sie sauber werden, zertreibe sie klein, röste sie in Butter oder Schmalz, thue sie in ein Schüssel, und gib ihnen mit Zucker die beliebige Süsse. Thue ferner ein wenig gestossene Nägelein, Rosenwasser und 5 Ayer darein, rühre alles wohl untereinander, und mache einen Boden dazu, auf diesen thue das Angemachte, bedecke es mit einem ausgeschnittenen Deckel, lasse es recht backen, und besäe es zuletzt mit Zucker.

595. Noch eine Art Birndorten.

Nehme gute Birn, schäle und hacke sie, thue Zucker, Zimmet und ein wenig Ingwer daran, röste ein gerieben Brod im Schmalz, schütte alles Obige auch zu dem gerösteten Brod und röste es fort, bis es weich wird, aber kehre es fleißig um, daß es nicht anbrennt. Endlich nehme sie heraus und lasse sie in einer Schüssel erkalten, und thue genugsamen Zucker daran. Mache einen mürben Boden, thue die Fülle darein, mache einen ausgeschnittenen Deckel darauf, bestreiche ihn mit Ayern, und laß es gemächlich backen. Zuletzt säe Zucker darauf, und gib es auf den Tisch.

596. Quittendorte.

Siede 6 oder 7 Quitten im Wasser, schäle sie reinlich ab, thue Butzen und Kerne davon, und zerreibe das Gute in einer Schüssel zu einem Brey, thue ein halb Pfund rein gestossenen Zucker, etwas Rosenwasser und das Weisse von 8 Ayern, auch wohl etwas Zimmet dazu, und rühre es recht wohl durcheinander. Mache einen mürben Boden, fülle das Angemachte darein, schneide einen Deckel darauf aus, und lasse es langsam backen.

597. Noch eine Quittendorte.

Schäle etliche Quitten und schneide sie in Scheiben, duncke sie in Wein und Zucker, schneide eingemachte Citronen darunter, thue auch länglicht geschnittene geschälte Mandeln dazu; röste geriebenes weisses Brod im Schmalz, mache einen Boden von mürbem Taig, bestreue ihn mit geröstetem weissen Brod, lege die Quitten, Citronen und Mandel darauf, besäe es oben mit Zucker und Zimmet, giesse etwas

guten Wein darauf, mache einen ausgeschnittenen Deckel darüber, lasse es backen, und bestreue es zuletzt oben noch mit Zucker. Es ist ein besonders kräfftiges Essen für Kranke.

598. Himbeerdorte.

Mache einen Boden von mürbem Taig, bestreue ihn wohl mit Zucker und Zimmet, lege wohl verlesene Himbeere darauf, bestreue sie oben wieder mit klein geschnittenen Citronen, Zucker und Zimmet, mache es mit einem ausgeschnittenen Deckel zu, und lasse es backen. Vor dem Auftragen kan man wieder etwas Zucker darauf streuen.

599. Geriebene Aepfeldorte.

Reibe etliche gute Aepfel, die nicht gar zu wässerig seyn, an einem Reibeisen, thue reinlich gestossenen Zucker nach Belieben, und drey oder vier Löffel voll Rosenwasser daran, reibe von einer Citrone das Gelbe, und schneide etwas Citronat ganz klein. Dieses alles rühre wohl untereinander, mache einen Boden von mürben Taig, thue die Fülle darauf, und bedecke sie mit einem Gitter von schmalen Taigstrichen, laß es in dem Ofen backen, und bestreue es zuletzt wieder mit Zucker.

600. Kräuterdorte.

Nehme gute Kräuter, z. E. Peterling, Majoran, Citronenkraut, Marum Verum, Thimian, und dergleichen, hacke sie klein, und dämpfe sie in heissem Schmalz, klopfe etliche Ayer wohl, thue süssen Rohn, Salz, Ingwer und Muscatennuß dazu, rühre alles wohl zusammen, schütte es in die Pfanne zu den Kräutern, rühre es um, daß es bloß erstarckt, thue es sogleich wieder heraus, und laß es erkalten. Mache indessen einen mürben Boden mit einem aufgerichteten

Rand, thue die Fülle darein, und laß es im Ofen backen. Wenn der Hafen hart zu werden anfangt, ist es fertig.

601. Köstliche Mandeldorte mit Citronen.

Stosse ein halb Pfund gute Mandel mit ein wenig Rosenwasser, thue sie in eine zinnerne Schüssel, schlage 7. Ayer daran, mache es mit Zucker süß genug, und rühre es in der Schüssel ohne Aufhören, bis er blaterichte wird. Je mehr du es rührest, je mehr geht es auf. Nach diesem schmiere einen Model mit Butter, und bestreue ihn mit Mu:schelmehl, giesse das Angerührte darein und back es in der Dortenpfanne.

602. Mandelbisquit.

Stosse einen Vierling geschälte Mandeln ganz klein nehme ein halb Pfund guten Zucker in ein Pfännlein, giesse ein Glas voll frisch Wasser dazu und laß ihn sieden, bis er spinnt. Alsdann thue die gestossene Mandeln darein, und laß alles auf einem Kohlfeuer unter beständigem Rühren zusammen sieden, bis die Mandeln und Zucker ganz dürr und trocken werden. Nehme sie aufs neue in einen Mörser und stosse sie ganz klein. Nehme ferner einen frischen Vierling gesiebten Zucker, und das Weisse von einem Ay, rühre es miteinander, bis es wie Schaum wird, alsdann menge auch das Obige darunter, und rühre all:s zusammen noch eine Zeitlang. Indessen halte beliebige Formen so groß oder klein, als du sie wilst, von steiffem Pappier, z. E. Sterne, Rosen Herze, Kleenblätter und dergleichen, fertig, schmiere sie mit Butter, fülle das Angerührte darein, und back es in einer Dortenpfanne. Nach dem Backen, nehme wieder das Weisse von einem Ay, ziemlich Citronensafft, und gesiebten

ten Zucker, rühre es miteinander, bis es in der Dicke zum bestreichen recht ist, und mache von diesem Angerührten mit einem Pinsel auf jedes Stück beliebige Striche und Figuren, und lasse sie auf dem warmen Ofen trücknen.

603. Mandeldorten mit Gewürz.

Schäle ein Pfund Mandeln und stosse sie mit ein wenig Rosmarin klein, thue sie in einen saubern Hafen, rühre ein Pfund des besten gesiebten Zuckers unter die Mandel, nehme auch ein Loth zart gestossenen Zimmet, ein halb Quintlein Nägelein und eben so viel Muscatenblüth, auch drey Löffel voll Spanischen Wein, oder in Ermanglung dessen zwey Löffel voll Brandtenwein dazu, rühre 12. Ayer, eines nach dem andern darein, und schlage alles zusammen gegen drey Viertelstunden recht wohl, rühre zuletzt einen Vierling länglicht geschnittenen Citronat darein, und laß es nach dem Rühren ohngefehr eine Stunde stehen. Mittlerweile bestreiche den Model mit Butter und bestreue ihn mit Mutschelmehl, fülle den Taig darein und backe es im Backofen oder in der Dortenpfanne fein langsam, thue es nach dem Backen nicht zu schnell aus dem Ofen. Vor dem Auftragen bestreue und ziere sie, wie erst gedacht worden.

604. Bisquit- oder Biscotendorte.

Nehme 12. Ayer, thue die Vögelein davon, und klopfe die Ayer eine halbe Stunde in einem neuen irdenen Hafen. Alsdann thue ein Pfund gestossenen und gesiebten Canarizucker in die geklopfte Ayer, und schlage sie noch anderthalb Stunde unaufhörlich; reibe auch wohl das Gelbe von einer Citrone darunter. Endlich drucke den Safft von einer Citrone darein, und rühre drey Vierling gesiebtes Stärkmehl ge-

schwind in den Taig, und fülle ihn sogleich in die be-
strichene und bestreute Mödel. Je geschwinder der
Taig, wenn das Mehl einmahl darinnen ist, in den
Ofen kommt, je schöner backen sie. Die Bestreuung
und Auszierung vor dem Auftragen ist, wie bey der
Mandeldorten.

605. Broddorte.

Dörre ein halb Pfund Brod von der obern Rinde
recht wohl, und stosse es klein, nimm ein Pfund gu-
ten gesiebten Zucker, ein Pfund geschälte und mit Ro-
senwasser abgestossene Mandel, ein Loth Zimmet und
gestossene Nägelein dazu, feuchte das Brod mit etwa
drey Löffel voll Spanischen, oder mit zwey Löffel voll
Brandtenwein an, reibe das Gelbe von einer Citrone
darein; klopfe in einem besondern Geschirr 26. Ayer
eine halbe Stunde recht wohl, schütte sie allgemach
an den Taig, und rühre ihn noch eine Stunde. End-
lich rüste den Model oben beschriebener Massen, fülle
den Taig darein, und laß es backen. Vor dem Auf-
tragen bestreue sie mit Zucker und ziere sie.

606. Andere Art Broddorten.

Nehme ein Pfund klein gestossene Mandeln, und
ein Pfund gesiebten Zucker in ein Geschirr, schlage 20
Ayer darein, und rühre sie, bis alles zusammen weiß
und dick ist. Nach diesem nehme vier Loth im Back-
ofen geröstetes schwarzes Brod, stosse es klein, und
weiche es über Nacht in den Kirschengeist, thue Zim-
met, Nägelein, Pfeffer, Ingwer, Muscatenblumen
Cubeben und Cardemomen nach Gutdünken, das ge-
riebene Gelbe von einer Citrone, und klein geschnitte-
ne Citronade darein, rühre es noch ein wenig um,
schütte es in die Mödel, und backe sie im Ofen.
Vor

Vor dem Auftragen vergiß den Zucker und Zierrath nicht.

607. Rohndorte.

Setze Wasser zum Feuer, und lasse alles mit einem guten Stück Schmalz sieden, brühe damit das Mehl ab, salze es ein wenig, und mache einen Taig daraus, wie zu den Pasteten. Aus diesem Taig formire eine runde Dorte mit einem aufgerichteten Rand, so hoch du ihn haben willst, mache um den Rand herum ein steiffes Pappier, daß der Rand nicht einfällt, und backe es in dem Ofen, bis der Taig hart wird. Indessen nehme eine Hand voll schön Mehl, rühre 8 Ayer fein glatt darein, thue ein wenig Rosenwasser, eine halbe Maas süssen Rohn und etwas Zucker und Salz dazu, rühre es wohl, fülle es in die halb gebackene Dorte, und lasse sie allgemach ausbacken.

608. Kleine Rohndörtlein.

Nehme anderthalb Vierling Butter und eben so viel Mehl, auch ein wenig Zucker, mache einen Buttertaig daraus, und welle ihn Messerrucken dick; schneide runde Scheiben von beliebiger Grösse daraus, daß sie in die kleine Mödel recht seyn. Die Mödel schmiere mit Butter, streue es mit Mutschelmehl, und mache die runde Scheiben ordentlich darein. Zur Fülle nehme einen Schoppen Rohn, 6 Ayer, ein wenig Rosenwasser und Zucker, rühre es wohl, fülle es in die mit Taig ausgemachte Mödel, und backe sie gemächlich.

609. Citronendorte.

Nehme ein Pfund Zucker in eine mößingne Pfanne, giesse ein Glas voll frisch Wasser daran, und laß ihn eine Viertelstunde stehen. Indessen schneide die gelbe

gelbe Schaalen von 6 Citronen länglicht, hernach läutere den Zucker, und thue, wenn er zähe zu werden anfängt, die Citronenschaalen darein, und lasse sie eine Weile im Zucker kochen. Den Saft aus den abgeschälten Citronen drucke auch in den Zucker, laß ihn sieden, bis er bräunlicht wird, thue einen Vierling länglicht geschnittene Mandeln, und ziemlich Citronade dazu, giesse es auf ein Teller, und laß es ein wenig erkalten. Mittlerweile halte die Dorte von einem mürben Taig fertig, giesse obige Fülle darein, und laß es gemächlich backen. Man kan auch einen Weinbaches Taig machen, und anstatt des Deckels, wie ein Gitter, Striemen weise legen.

610. Gelbe Rübdorten.

Siede schöne gelbe Rüben im Wasser ab, bis die Haut davon geht, schäle sie sauber und hacke sie klein. Nehme zu einer Dorte 4 Ayer, rühre sie zwey Stunde auf eine Seite, thue Zucker und Zimmet, bis es genug ist, und eine Hand voll geschälte und gestossene Mandeln darein, rühre auch die gehackte gelbe Rüben und ein wenig Rosenwasser darunter, mache eine Dorte aus einem guten Buttertaig, wie wir ihn oben schon gezeigt haben, fülle das Angerührte darein, mache entweder einen ausgeschnittenen Deckel oder ein Gitter von Taig darauf, laß es ordentlich backen, und bestreue es hernach mit Zucker.

611. Aaldorte.

Mache aus einem guten mürben Taig eine runde Dorte, und schneide den Rand weder einwärts noch auswärts, sondern ganz glatt. Nehme übergebliebenen Gansbrates, hacke es klein, und bestreue den Boden damit. Hast du aber kein Gansbrates, so bestreue

streue ihn nur mit geröstetem Ruckenbrod, thue dünn geschnittene Citronenschreiben, Capern, Krebsschwänze, ein wenig klein geschnittenen Rosmarin, Pfeffer und Muscatennuß dazu. Den Aal ziehe ab, nehme ihn aus, und thue auch den Grath heraus, schneide ihn in Fingersdicke Stücke, lege sie in eine Schüssel, thue ziemlich Salz und Pfeffer daran, schüttle es recht wohl untereinander, und lege es auf den oben beschriebener massen bestreuten Boden. Auf die Aalstücke streue wieder etwas von obigem Gewürz und Gansbrates oder gerösteten Brod, mache einen Fingersbreiten ausgeschnittenen Deckel darauf, bestreiche ihn mit Krebsbutter, und lasse es backen.

612. Erdbeer-Dorte.

Schneide von einem Weißbrod die untere Rinde hinweg, weiche das übrige in Wein, nehme ein halbe Maas sauber gewaschene und verlesene Erdbeere, Zucker, Zimmet und klein geschnittene Citronen, und rühre alles wohl untereinander. Mache eine Dorte von Weinbackestaig, fülle das Angerührt darein, mache statt des Deckels ein Gitter darauf, und lasse es backen. Nach dem Backen bestreue die Dorte oben mit Zucker und Zimmet, stelle in jedes Loch im Gitter ganze Erdbeere, und streue Zucker darauf. Es ist recht schön und gut.

613. Besonders kräftige Broddorte.

Reibe oder stosse ein halb Pfund Zucker, und eben so viele Mandeln, schlage nach und nach fünf ganze Ayer, und von vier andern das Gelbe darein, und rühre es eine ganze Stunde. Wenn das letzte Ay beym Einschlagen auf den Boden fällt, so ist es genug gerührt. Nehme ferner ein Loth gestossenen Zimmet, ein Quintlein Muscatenblüth, und eben so viele Nägelein,

gelein, eine ganze Muscatennuß, die klein geschnittene Schelffe von einer ganzen Citrone und Pomeranze, 4 Loth klein geschnittene Citronade, und 6 Loth obere Rinde von schwarzem Brod dazu. Das Brod muß aber wohl gedörrt und reinlich gestossen seyn, und kaum, ehe man den Model füllen will, mit starken Wein oder Brandtenwein nur ein wenig angefeuchtet, und mit allem andern unter den Taig gerühret, und in den Model gemächlich gebacken werden.

614. Oblatendorte.

Nehme ein halb Pfund zart gestossenen Zucker, ein halb Pfund gestossene Mandeln, ein Loth Muscatenblüth, ein halb Loth Muscatennuß, einen Vierling Citronade, ein Loth Zimmet, ein halb Loth Nägelein, schneide die Schaale von einer Citrone, und von einer süssen Pomeranze zur Helfte klein gewürffelt, und zur andern Helfte länglicht, nehme von 5 Ayern das Weisse dazu, schlage und rühre alles recht wohl untereinander, schmiere ein Blech mit Butter, lege die Oblaten darauf, lege von einem Taig, oder auch von steiffen Papier, einen Ring darum her, schütte das Obige darein, und backe es in schneller Hitze. So bald es oben gelb wird, ist es fertig, alsdann thue oder schneide den äussern Taig oder Papier wieder davon hinweg.

615. Weisse Ayerdorte.

Nehme das Weisse von 15 Ayern, schlage es zu einem Schaum, nehme eben so viel Milch dazu als es Ayer sind, ein halb Pfund geriebenen Zucker, und ein halb Pfund gestossene Mandeln, rühre alles wohl untereinander, mache aus einem guten geblätterten Buttertaig einen Boden mit einem aufgerichteten

Rand,

Rand, giesse die Fülle darein, und backe sie ohne Deckel in einer Dortenpfanne.

616. Traubendorte

Mache aus einem guten mürben Taig einen Boden mit einem aufgerichteten Rand. Die Fülle bereite, wie oben bey den kleinen Rohndörtlein gezeigt worden, nehme zu dem süssen Milchrohn und Ayern auch etwas Rosenwasser, Zucker und Zimmet, belege den Dortenboden mit weissen, schwarzen und rothen Traubenbeeren, schütt das Angerührte auch darein, laß es ohne Deckel gemächlich im Backofen backen, und streue bey dem Auftragen Zucker und Zimmet darauf.

617. Englischer Bodding.

Nehme ein Pfund schön Mehl, etwas gerieben Semmelmehl, ein halb Pfund ganz klein zerschnitten Ochsenfleisch, zwey Ayer, etwas süssen Rohn, Zibeben, Rosinlein, ein wenig Zucker, Zimmet, Nägelein und Muscatenblumen, rühre alles wohl untereinander, etwa so dicke, als man einen Pfannkuchen anzurühren pflegt, schmiere einen Model mit Butter, fülle das Angerührte darein, und lasse es in dem Ofen backen.

618. Zuckerdorte.

Nehme 12 Ayer, schlage und klopfe sie eine ganze Stunde recht wohl, rühre ein Pfund Zucker, ein Pf Reißmehl, ein wenig Anis und klein geschnittene Citronenschaalen darein, giesse auch ein wenig Rosen- und Zimmetwasser dazu, und rühre alles untereinander. Schmiere einen Model mit Butter, schütte den Taig darein, und laß ihn im Backofen braunlicht backen. Vor dem Auftragen bestreue die Dorte wieder mit Zucker.

619. Zimmetdorte.

Nehme ein halb Pfund gestossene Mandeln, ein halb Pfund gesiebten Zucker, zwey Loth gestossenen Zimmet, ein wenig Rosenwasser, Malvasier, Weinbeere und Zibeben, und menge es zu einer rechten Dicke untereinander. Mache von einem mürben Taig einen Boden mit einem aufgerichteten Rand, bestreue denselben mit gerösteten Semmelmehl, schütte die Fülle darauf, und backe es ohne Deckel in der Dortenpfanne. Wenn es oben hart zu werden anfangt, ist es fertig, alsdenn bestreue es noch einmal mit Zucker.

620. Johannisbeer-Dorte.

Mache die Johannisbeere von den Stengeln, thue sie mit etwas Butter in einen Topf oder Hafen, und lasse sie beym Feuer heiß werden. Sollte ungefehr zu viele Brühe daran seyn, so giesse einen Theil davon, thue Rosinlein, Zucker, Cardemomen, gestossenen Zimmet und gerieben Brod daran, mache es zusammen süß, dicklich und wohlschmeckend, fülle es in einen mürben Boden mit einem aufgerichteten Rand, lege ein Gitter von Taig darüber, lasse es backen, und streue vor dem Auftragen Zucker darauf.

621. Spinatdorte.

Verlise den Spinat sauber und koche ihn im Wasser, thue ihn in einen Durchschlag und drucke das Wasser heraus, hacke ihn klein, nehme ihn in eine Castrolpfanne oder Fußhafen, thue frischen Butter, Rosinlein, Citronade, Zucker und Muscatenblumen daran, und lasse es wieder ein wenig kochen. Mache von einem guten Buttertaig einen beliebigen Boden mit einem aufrechten Rand, lege den erkalteten Spinat darein, mache oben ein Gitter von Taig darüber,

bestrei-

bestreiche es mit dem Gelben vom Ay, und lasse es ordentlich backen.

622. Semmeldorte.

Nehme für 3 oder 4 Kreutzer weisse Semmeln, und zerreibe sie klein, schlage 8 ganze Ayer und von 8 andern das Gelbe daran, und rühre es wohl, thue ein halb Pfund wohl verlesene Rosinlein, ein halb Pf. gesiebten Zucker, ein wenig Oranien- oder Rosenwasser, etwas klein geschnittene Citronenschaalen, ein halb Pfund zerlassenen Butter, und einen halben Schoppen süssen Rohn dazu, und mache es untereinander. Fülle es, schon oft gezeigter massen in einen mürben Boden mit einem aufrechten Rand, und backe es schön gelb.

623. Schlangendorte.

Nehme Marcipanmasse, welche besser unten fürkommen wird, und würke gestossene Nägelein, Zimmet, Cardemomen, Muscatenblüth, und würflicht geschnittene Citronade darein. Mache von schön Mehl und warmer Milch einen Taig, den du Messerrucken dick in die Länge auswellen kanst; schneide ihn, daß er die Form einer Schlange, so gut möglich, bekommt, lege die Marcipanfülle darauf, und schlage den Taig darüber her. Was am Taig noch zu viel ist, schneide mit einem Küchleinsrädlein vollends ab, krümme es wie eine Schlange, bestreue ein Blech wohl mit Mehl, daß es nicht anklebt, und backe es in einer Dortenpfanne. Nach dem Backen bestreiche die ganze Dorte mit einem glatten Zuckereiß, und laß es bey der Wärme trücknen, auf dieses mache mit einem Schlangenfarben Eiß überall Tupfen, welche glänzen, und oben auf dem Rucken vom Kopf bis auf den

Schwanz ein gedrucktes Rautengränzlein von Tragantmasse. Um den Hals mache eben ein solches Kränzlein; auf den Kopf setze eine ausgeschnittene Krone, färbe sie innwendig mit Saftfarbe roth, und verguld sie aussen. Die Augen mache von Tragantmasse, und mahle sie schwarz, mache aber in die Mitte weisse Tipfelein. Das Maul färbe auch roth, und ziehe ein Papier durch zerlassenes rothes Wachs, schneide eine Zunge daraus, und stecke sie in das Maul. Die Zähne formire und mache auch von Tragantmasse, und setze sie ein.

624. Kleine Dörtlein.

Nehme frisch gerieben Mutschelmehl, feuchte es nur ein wenig mit spanischem Wein oder Zimmetwasser an, thue Zucker darunter, bis es dich süß genug dunkt, rühre so viele Ayer dazu, bis das letzte ganz hinein fällt, und der Taig darüber zusammen geht, und rühre es wenigstens eine Stunde, oder noch länger; denn je länger man rührt, je schöner werden sie. Thue auch ein wenig gestossene Mandeln, etwas Zibeben und Rosinlein darunter, fülle es entweder in kleine geschmierte Mödel, oder in einen grossen, und backe es schön gelb.

625. Eine schöne gezierte Mandeldorte.

Stosse ein Pfund geschälte Mandel nicht gar zu zart, schneide die Schelfe von einer Citrone und Pomeranze, und einen Vierling Citronade klein, und stosse etwas Zimmet gröblicht, nehme dieses alles zusammen in eine Schüssel, thue ein halb Pfund geriebenen Zucker dazu, und rühre es mit dem Weissen von 3 Ayern an. Neben diesem nehme zwey oder drey Hände voll schön Mehl, etwas Salz, das Gelbe von zwey

Ayern,

Ayern, und ein Stück frisches Schmalz, mache es mit warmen Bier zu einem leichten Taig an, schmiere einen Model wohl mit Butter, thue den Taig darein, und drucke ihn mit der Hand in gleiche Dicke in dem Model herum. In diesen mit dem Taig ausgefütterten Model giesse die Helfte von der angerührten Fülle, lege auf dieselbe zarte Schnitzlein von Quitten=Lattwergen und andern eingemachten Sachen, giesse die übrige Fülle vollends darauf, und laß es in einem nicht gar zu heissen Ofen backen. Wann die Dorte gebacken ist, ziere sie mit allerhand eingemachten Sachen, Blumen und Streuzucker von mancherley Farben, und gib sie auf den Tisch. Die krause Mandelküchlein macht man eben so, und streiche sie auf Oblaten.

626. Eine Galanteriedorte.

Nehme einen blechenen Deckel, der unten breiter als oben ist, ganz oben aber sich nicht zuspitzt, sondern eine Breite hat; bestreiche ihn ein wenig mit Butter, und umlege ihn mit Oblaten, daß sie zusammen passen, als wenn es ein Stück wäre. Nehme nach der Grösse des Deckels so viel gestossenen Zucker als Mandel, rühre sie mit Pomeranzenblüth=Wasser an, streiche sie auf denen Oblaten, doch nicht gar zu dicke, herum, und lasse sie in der Dortenpfanne ein wenig gelb backen. Nehme den Deckel wieder aus der Dortenpfanne heraus, rühre unter die übergebliebene Mandel und Zucker so viel Stärckmehl, daß ein rechtes Taiglein daraus wird, formire daraus auf die gebackene Oblaten Ringlein in beliebiger Grösse, und etwa eines kleinen Querfingers hoch, eines an dem andern, stelle es wieder in die Dortenpfanne, und lasse es schön gelb backen. Nach dem

Backen und Erkalten fülle die Ringlein alle mit vielerley eingemachten Sachen, daß sie an Farbe und Beschaffenheit ein schönes Ansehen machen, ziere sie mit gewachsenen und gemachten Blumen, nachdem die Jahreszeit ist, artig aus, auf einen Theil derselben mache ein Eiß, einen andern Theil vergülde, und stelle sie auf diese Weise auf die Tafel.

627. Geschnittene Mandeldorte mit Citronade.

Nehme ein Pfund Mandel, stosse die Helfte mit etwas Rosenwasser nicht klein, die andere Helfte aber schneide länglicht und so dünne, als es möglich ist. Nehme 8 bis 10 ganze Ayer, und von 9 bis 12 andern nur das Gelbe, thue die Vögelein reinlich davon, und rühre sie eine halbe Stunde aneinander. Rühre ferner drey Vierling wohlgesiebten Zucker wieder eine halbe Stunde darein, thue hernach die gestossene Mandel auch darunter, und rühre alles zusammen noch eine Stunde ohne Aufhören auf eine Seite; schneide weiter einen Vierling Citronade, und die Schelfe von einer Citrone länglicht, aber so dünne als einen Salat; mische dieses samt den länglicht geschnittenen Mandeln in das Gerührte, und rühre es nur ein paar mahle noch um, fülle es in die bestrichene Mödel, doch lasse sie zween Querfinger breit leer, backe sie am liebsten in der Dortenpfanne, bestreue sie nach dem Backen mit Zucker, ziere sie artig, und gib sie auf den Tisch.

628. Krebsdörtlein.

Nehme 40 Krebse, siede sie im Salzwasser, mache sie aus, und stosse das Fleisch eine halbe Stunde lang. Hernach thue ein in Rohn eingeweichtes weis-

weisses Brod darunter, und stosse es noch eine halbe Stunde miteinander, nehme 4 Loth Krebsbutter und einen halben Vierling Mark dazu, stosse es auch damit, thue etwas Salz und Muscatenblüth darein, und rühre alles mit 2 Ayern an. Endlich mache einen guten Buttertaig, welle ihn aus, und gib ihm die beliebige Form mit einem aufgerichteten Rand, giesse die Fülle darein, und backe es im Ofen oder in der Dortenpfanne.

629. Eine dreyfärbige Dorte zu machen.

Nehme eine kupferne, eiserne oder irdene Schüssel, deren Rand etwa zwey Finger breit gleich auf gehet. Mache einen Boden von einem Buttertaig, lege ihn in die Schüssel, daß er Boden und Rand innwendig an der Schüssel bedecket; mache eine Hembeerfülle, versüsse sie mit Zucker und Zimmet, und thue sie auf den Taig in die Schüssel. Mache ferner einen Mandeldortentaig und giesse ihn oben auf die Hembeere; lasse sie im Backofen backen, und mache zuletzt ein gelb, weiß und rothes Eis darauf, wovon sogleich im Anhang der folgenden Bogen Nachricht gegeben wird. Es ist ein gutes Essen.

630. Ein gefüllte Aepfeldorte.

Verdämpfe etliche Aepfel, jedoch nur so weich, daß man sie verrühren kan. So viel du rechte Löffel voll verrührte Aepfel hast, so viel nehme Ayer, rühre sie recht wohl miteinander, thue klein geschnittenen Citronade, Zucker, Zimmet und Nägelein darein, und rühre alles noch einmal. Streiche einen Model, so dick es seyn kan, mit Butter, bestreue ihn mit vermischten gemeinen Brodbrosamen, Zucker und Zimmet recht wohl, fülle die angerührte Aepfel in den Model, doch so, daß er gegen drey Querfinger nicht

voll ist, bestreue ihn oben wieder gegen zwey Finger dick mit dem obgemeldten Brod und backe es im Backofen.

631. Warme Butterdorte.

Stosse einen Vierling geschälte Mandel recht klein, rühre sie mit dem Gelben von 8 Ayern an, schneide einen halben Vierling Citronade und die Schelfe von einer Citrone auch klein, nehme ziemlich Rosenwasser, Zucker, ein paar Löffel voll süssen Rohn, und ein halb Pfund zerlassenen Butter dazu; rühre alles zusammen, und laß es in einem Zinn auf glüenden Kohlen ein wenig dicklicht kochen, und wieder erkalten. Endlich fülle es in einen recht mürben Taig mit einem aufgerichteten Rand, und lasse es gemächlich backen. Vor dem Auftragen bestreue es oben mit Zucker, und gib es auf den Tisch.

632. Andere Butterdorte.

Stosse etwas Mandel mit ein wenig Rosenwasser, daß sie nicht öligt werden, thue sie in eine Schüssel, und einen Vierling zerlassenen Butter, samt dem Gelben von 5 Ayern dazu, und rühre alles wohl zusammen. Mache aus einem mürben Taig einen Boden mit einem aufrechten Rand, thue das Angerührte darein, gib aber Achtung, daß es nicht gar zu voll wird, laß es schön gelb backen, und bestreue es nach dem Backen mit Zucker.

633. Noch eine geschnittene Mandeldorte.

Nehme 3 Vierling geschälte Mandeln, 1 Vierling Citronade und die Schaale von einer Citrone; schneide alles länglicht und so dünne, als es möglich ist. Nach diesem rühre 6 ganze Ayer, und von 3 andern das Gelbe in einer grossen Schüssel, eine Viertelstunde immer auf einer Seite, thue ein halb Pfund gesiebten

siebten Zucker dazu, und rühre es wieder eine halbe Stunde miteinander. Thue ferner einen Vierling klein gestossene Mandel darein, und rühre es zum drittenmal eine Viertelstunde. Endlich thue den ausgedruckten Saft von einer Citrone, einen Löffel voll Zimmetwasser und die obige geschnittene 3 Stücke auch darunter, schmiere einen Dortenmodel wohl mit Butter, giesse das gerührte darein, und lasse es eine Stunde lang fein langsam und gelbe backen. Vor dem Auftragen bestreue es mit Zucker, und ziere es mit Blumen.

634. Trefflich niedliche und schöne Kraftdorte.

Nehme ein halb Pfund Mehl, Butter, so groß als ein Ay, ein ganzes Ay, und von drey andern das Gelbe, zwey Löffel voll süssen Rohn und beliebigen Zucker, samt ein wenig Rosenwasser. Hieraus mache einen Taig, würcke und arbeite ihn so lange, bis er ganz vest und so zähe wird, daß er sich wie Leder ziehen und so dünne als Papier auswellen läßt, und welle ihn in die Länge etwas mehr als einer Hand breit. Nach diesem stosse ein halb Pfund Mandel mit ein wenig Rosenwasser ganz klein, thue klein geschnittene Citronade und Citronenschelfen, Zimmet, Zucker und Nägelein, dazu, rühre es mit dem Gelben von ein paar Ayern an, und schlage es so lang und so wohl als eine Mandeldorte. Es muß auch diese Fülle in der Dicke seyn, wie ein Mandeldortentaige. Sollte sie dahero nicht dünne genug seyn, so nehme etwa das Weisse von einem der obigen Ayern, schlage es zu einem hellen Schaum, und rühre es auch noch darein. Von dem ausgewellten Taig schneide beliebige länglichte Stücke, welle sie vollends

recht laubdünne, thue von der Fülle darauf und überschlage sie, daß die Fülle nicht heraus laufft. Du kanst die Stücke entweder rund, oder oval, oder Herzförmig, machen, doch muß es in der Mitte leer seyn und eine Höhle haben. Bestreiche das erste Stück oben mit Ayerklar, und setze ein zweytes gefülltes Stück, darauf, daß sie beysammen bleiben, lege ein Papier auf ein Blech, auf das Papier die gefüllte Stücke, und backe sie im Ofen oder in der Dortenpfanne. Nach dem Backen feuchte etwas schönen Canarizucker mit ein wenig Rosenwasser, bestreiche die Dorten mit solchem Zucker über und über wohl, stelle sie wieder ein wenig in den Ofen, damit es ein schönes helles Eis gibt, aber ja nicht braun werde, und bestreiche es bey dem Herausnehmen nur ein wenig mit Rosenwasser, streue eilends vielfärbigen Streuzucker darauf, und bestecke sie hie und da mit candirten oder Marcipanfrüchten. Aus- und innerhalb im Taig bestecke sie mit geschälten halben Mandeln und ziere die Schüssel mit Laubwerck.

635. Reißdorte.

Lasse wohlverlesenes Reiß in der Milch dick einkochen, stosse es in einem Mörser, thue eben so viel geschälte und gestossene Mandeln, als es Reiß ist, ein Stück Butter, ein in Milchrohn eingeweichtes weisses Brod, und beliebigen Zucker dazu, stosse es auch eine Weile miteinander, rühre es mit Ayern an, fülle es in einen mit Butter geschmierten und bestreuten Model und backe es schön gelb.

636. Sauerkrautdorte.

Nehme drey Hände voll Sauerkraut, wässere es

14 Tage, und gib ihm täglich frisches Wasser. Hierauf mache Wasser in einer Pfanne heiß, salze es wie eine Suppe, und koche das Kraut darinnen, doch, daß es nicht weich wird, und lasse es wohl ablauffen. Läutere ferner ein Pfund Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, und thue, wenn er gelb zu werden anfangt, sowohl das Kraut, als anderthalb Vierling länglicht und dünn geschnittene Citronade, samt den Schelfen von 3 Citronen und einer Pomeranze, ebenfalls länglicht geschnitten, darein; koche es samt dem Kraut im Zucker, thue es vom Feuer, drucke den Saft von den abgeschälten 3 Citronen darein und verwahre es zum Gebrauch. Es läßt sich ein ganzes Jahr aufhalten, wenn man ein mit Butter geschmiertes Papier darauf legt. Wilt du nun eine Dorte davon machen, so formire sie nach eigenem Gefallen aus einem guten Weinbackestaig, welcher unten fürkommt, fülle das obige darein, mache einen ausgeschnittenen Deckel, oder auch ein Gitter von Taigstrichen darauf, laß es schön gelb backen, und überstreue sie mit Zucker.

637. Mandeldorte von Mehl.

Nehme 16 Ayer, schlage sie recht wohl untereinander, thue ein Pfund gestossene Mandeln, ein Pfund schön Mehl, ein Pfund gesiebten Zucker und die klein geschnittene Schelfen von einer Citrone dazu, rühre alles, nach Art der Mandeldorten recht wohl, fülle es in einen wohlgeschmierten und besäeten Model, laß es gelb backen und bestreue es mit Zucker.

638. Noch eine Art Schlangendorten.

Nehme ausgekernte Zibeben, und eben so viel abgezogene Mandeln, hacke es klein miteinander,

schneide

schneide auch etwas Citronade in kleine Würfel, thue alles zusammen in eine irdene Schüssel, giesse Malvasier daran, zuckere und würze es mit Zimmet und Triseneth, und rühre es, aber nicht zu dünne, wohl unter einander. Wann du die Fülle hast, so gehe an den Taig. Zu diesem nehme etwa 3 Ayer, und eben so viel zerlassenes Schmalz, thue es zusammen, und rühre so viel Mehl darunter, daß man es zu einem lockern Taig würcken kan. Schneide von diesem Taig ein beliebiges Stück, und welle es zu einer grossen Schlange zwey, und zu einer kleinen etwa ein Ehlen lang, eines Messerrucken dick, und drey Querfinger breit, doch hinten immer schmäler. Welle noch ein kleines Stück ein wenig breiter, zwicke das Obertheil auf beyden Seiten fein artig, in der Mitten aber einen geraden Strich, so lang als der Taig ist. Auf das ungezwickte Theil lege die Fülle, vornen etwas breiter und hinten immer schmäler, und auf die Fülle das gezwickte Stück, drucke die beyde Taige zur Seiten aufeinander, schneide das überflüßige davon und formire es mit dem Messer. Vornen zwicke einen Kopf daran, mache Augen von Weinbeeren, welle ein Crönlein, spizle es aus und klebe es auf den Kopf, lege die Schlange in die Runde zusammen, den Kopf innwendig ein wenig in die Höhe und den Schwanz an das Ende, thue sie auf ein wohlgeschmiertes Dortenblech, lasse sie schön lichtbraun backen, mache einen Spiegel oder Eis von Zucker und Rosenwasser darauf, vergulde die Crone, mache ihr von rothem Taffet eine Zunge ins Maul, und ziere sie mit Blumen.

639. Koſt-

639. Kostbare Zucker-Schlangendorte.

Nehme ein Pfund wohlgesiebten Zucker, ein Pfund fein Mehl, 2 Ayer und ein wenig Rosenwasser, arbeite es wohl, daß es zu einem zähen Taig wird, mache ein langes Stück daraus, als wenn du eine grosse Bretzel machen wolltest, und welle es etwa einer Hand breit aus, damit du es nach dem Füllen überschlagen kanst. Vornen, wo der Kopf seyn solle, lege ein besonders Stücklein Taig darauf, daß es die Dicke vom Kopf kriegt. Zur Fülle stosse einen Vierling Mandel mit etwas Rosenwasser, nehme groblecht geschnittene Muscatennuß, Muscatenblüth, Nägelein, Zimmet, Cubeben und Cardemomen, jedes ein Quinlein, ziemlich viel würflicht geschnittene Citronenschaalen und Citronade, 4 Loth Semmelmehl und zwey Ayer und rühre es wohl untereinander. Fülle das Angerührte auf den obigen Taig, schlage es auf den Rucken wohl zusammen, überstreiche es mittelst eines Pinsels mit Ayerklar, daß es wohl zusammen hält, formire es wie eine Schlange, schneide das Maul vornen mit einem Messer überzwerch und stecke etwas darein, damit es im Backen nicht wieder zugeht. An statt der Augen stecke zwey Wachholderbeere darein, mache eine ausgespitzte Krone von Taig, setze sie auf den Kopf, ehe der Taig hart wird, lege sie wie Nro. 638. gedacht worden, und backe sie in der Dortenpfanne. Mache nach dem Backen von dem weissen Eiß welches zum Marcipan kommt, entweder Schuppenweise Tropfen darauf, oder bestreiche sie ganz damit, und bestreue sie mit vielfärbigem Streuzucker, stelle sie wieder ein wenig in die Dortenpfanne, und vergulde zuletzt daran, was dir beliebet.

640. Dorte von durchgetriebenen Aepfeln.

Mache von zwey Ayern einen Taig an, wie zu denen Ayerflädlein, und backe in einer breiten Pfanne einen etwas dicken Boden daraus. Schäle und schneide beliebige Aepfel, dämpfe sie im Wein, bis du sie durchtreiben kanst, thue sie in eine Schüssel, rühre Zucker, Zimmet und Cardemomen darein, streiche diese Fülle auf den Ayerboden, und backe es gemächlich in einer Dortenpfanne. Wenn es halb gebacken ist, bestreich es mit Rosenwasser über und über, und bestreue es zuletzt mit Zucker.

641. Leber- und Lungendorte.

Nehme ein Handgrosses Stück Kalsleber, laß es ein wenig sieden, und hacke es mit Rosmarin und Salbey. Thue etwas Mayenschmalz, 6 verklopfte Ayer, ein wenig Rosenwasser, eine Handvoll zerschnittene Mandeln, ein wenig gerieben Weißbrod, und etliche Weinbeerlein zusammen in eine Pfanne, laß es ein wenig gelb werden, und rühre alles untereinander. Mache von einem mürben Taig einen Boden mit einem aufrechten Rand, fülle das Angerührte darein, backe es ohne Deckel in der Dortenpfanne, und bestreiche es mit Ayern. Auf gleiche Weise kanst du auch eine Lungendorte machen, ausser daß man eine gute fette Fleischbrühe und das Fett von einem Kalbsnieren zur Lunge nehmen muß.

642. Kräuterdorte.

Nehme eine Handvoll Peterling und eben soviel Mangold, hacke und röste es im Schmalz, nehme ein wenig geriebenen Käs, und gerieben Brod dazu, pfeffere und salze es, thue ein wenig süssen Rohn und zwey Ayer daran, rühre alles wohl untereinander,

fülle

fülle es in einen mürben Boden mit einem aufgerichteten Rand, und backe es, wie andere Dorten.

643. Pflaumen- oder Zwetschgendorte.

Mache einen mürben Boden mit einem aufrechten Rand, umfange den Rand mit einem steiffen Papier, damit er nicht umfällt, bestreue ihn mit geröstetem Semmelmehl, thue aus denen Zwetschgen oder Pflaumen die Kerne heraus, und stecke an derselben Statt abgezogene Mandeln darein, lege sie, so hoch als du willst, auf das geröstete Semmelmehl, streue Weinbeere, Zucker und Zimmet darein, giesse etwas guten Wein oder Malvasier daran, backe es ohne Deckel, und bestreue es nach dem Backen mit Zucker. Man kan auf gleiche Weise auch Datteldorten machen, ausser daß man die Datteln zuvor im Wein sieden muß.

644. Dorte von dürren Zwetschgen.

Wasche die Zwetschgen, siede sie in Wein, thue die Kerne heraus, streue auf einen mürben Boden mit einem aufrechten Rand geröstet Semmelmehl, lege die Zwetschen darauf, giesse von dem Wein, worinne sie gesotten worden, etwas darüber, bestreue sie rechtschaffen mit Weinbeeren, geschnittenen Citronenschelfe, Zucker und Zimmet, backe sie mit oder ohne Deckel, und bestreue sie nach dem Backen wieder mit Zucker.

645. Speckdorte.

Schneide ein Pfund frischen ungesalzenen Speck ganz klein und stosse ihn im Mörser wohl. Nehme ferner ein Pfund geschälte Mandeln, stosse sie mit ein wenig Rosenwasser gröblicht, thue ein Pfund gesiebten Zucker, und die zart geschnittene Schelfe von zwey Citronen dazu, nehme 6 ganze Ayer und

von 6 andern das Gelbe, und rühre eines nach dem andern darein, bis das Angerührte nur ein wenig dicker wird als ein Mandeldorten-Taig. Nach diesem mache einen guten Butter- oder Weinbackes-Taig, fülle das Angerührte darein, backe es im Beckenofen und bestreue es zuletzt noch ein wenig mit Zucker.

646. Apricodorte.

Schäle beliebige Aprico, thue die Kerne heraus und wäge sie. So viel sie im Gewicht halten, so viel läutere Zucker und lasse die Aprico kochen. Mache hernach einen guten Weinbackes-Taig zu der Dorte, fülle die Aprico darein, mache ein Gitter von Taigstrichen darüber, lasse es schön gelb backen, und bestreue die Dorte nach dem Backen, mit Zucker. Mit denen Möllelein kan man es auf gleiche Weise machen.

647. Rosinleinsdorte.

Nehme ein Pfund Rosinlein und Zibeben untereinander, siede sie mit einem Stück Butter in Wein, thue geschnittene Citronenschelfen, Citronade und Mandel, wie auch genugsamen Zucker und Zimmet darunter, und rühre es zusammen. Mache aus einem guten Butter- oder Weinbackes-Taig die Dorte, fülle das Angerührte darein, mache einen ausgeschnittenen Deckel darüber, backe es schön gelb, und bestreue es zulezt mit Zucker.

648. Kirschendorte.

Nehme die Helfte saure und die Helfte süsse Kirschen, thue die Steine heraus, und genugsamen Zucker und Zimmet, und klein geschnittene Citronade und Mandeln daran, mache es untereinander, verfertige

fertige eine Dorte, wie Nro. 647. gewiesen worden, fülle das Angerührte darein, mache ein zierliches Taiggitter darauf, backe es schön gelb, und bestreue es hernach mit Zucker.

649. Kirschen- oder Traubenkuchen.

Nehme einen Vierling nicht gar zu klein gestossene Mandeln, einen Vierling gestossen Mutschelmehl, und ein halb Pfund zart gestossenen Zucker. Thue diese drey Stücke in eine grosse Schüssel, schlage 10 ganze Ayer daran, und rühre alles zusammen so stark als es seyn kan, eine halbe Stunde oder länger auf eine Seite. Reibe hernach die Schelfe von einer Citrone darein, oder schneide sie klein, thue auch etwas Zimmet und Nägelein dazu und mache alles wohl untereinander, schmiere einen Model wohl mit Butter, schütte den angerührten Taig darein, thue die Kirschen oder Traubenbeere oben darauf, weil sie im Backen doch zu Boden fallen, backe ihn im Ofen oder in der Dortenpfanne und bestreue ihn zuletzt mit Zucker. Willt du ihn aber in der Pfanne backen, so nehme nur ein wenig Schmalz in die Pfanne, schütte den Taig darein, thue unten und oben Glut dazu und laß ihn backen.

650. Andere Art Kirschenkuchen.

Schneide für zwey Kreutzer Weißbrod in mittelmäßige Würffel und backe sie im Schmalz schön gelb. Nehme einen Vierling geschälte und mit etwas Rosenwasser groblicht gestossene Mandeln, einen Vierling Zucker und einen halben Vierling gerieben Mehl die klein geschnittene Schelfe von einer Citrone, ein Quintlein Zimmet, einen halben Schoppen süssen Rohn und 6 Ayer, und rühre es eine gute halbe Stunde wohl miteinander. Nach diesem nehme beliebige

liebige abgezopfte Kirschen, und geröstetes Weißbrod, rühre es geschwind unter das andere, schütte es in einen wohl mit Butter bestrichenen Dortenmodel, und backe es nach dem Brod im Ofen, oder in der Dortenpfanne; im Nothfall auch erst angezeigter massen in der Pfanne. Vor dem Auftragen bestreue ihn mit Zucker.

651. Dritte Art Kirschenkuchen.

Reibe ein altbacken Weißbrod, schlage, nachdem das Brod und die Ayer groß seyn, 6 bis 8 Ayer daran, giesse auch ein wenig Rosenwasser darein, rühre es, bis es lauter Schaum wird, wie ein Mandeldortentaig, versüsse es nach Belieben mit Zucker und Zimmet, thue die abgezopfte Kirschen darein und rühre es untereinander. Mache Schmalz in einer Pfanne heiß schütte das Angerührte darein, und laß es eine ganze Stunde backen, bis es gelb wird. Vor dem Auftragen bestreue es mit Zucker.

652. Vierte Art Kirschenkuchen.

Weich Weißbrod in süsse Milch, trucke es wieder wohl aus, rühre es mit etlichen Ayern, Zucker, Zimmet und Rosenwasser an, thue beliebige Kirschen darein, und backe es im Ofen oder in der Pfanne, thue aber im letzten Fall auch oben einen Deckel mit Glut darauf.

653. Fünfte Art Kirschenkuchen.

Nimm schwarz Brod nach Gutdünken, mache es mit Wein ein wenig naß, thue etwas Rosenwasser, Zucker und Zimmet daran, rühre es mit 8 oder 9 Ayern an, thue die Helfte Weinkirschen und die andere Helfte schwarze Kirschen in den Taig, backe es im Schmalz, thue auch oben Glut darauf, und bestreue es zuletzt mit Zucker und Zimmet.

654. Kirschenkuchen von Heffentaig.

Rühre einen Vierling Butter, bis er recht weiß ist, thue zwey ganze Ayer und von zwey andern das Gelbe darunter, rühre sie auch in den Butter, bis er wie ein Brey wird. Mache ferner ein halb Pfund Mehl ein wenig warm, rühre so wohl solches, als einen Löffel voll Zucker, ein klein wenig Salz, 3 Löffel voll Bierhefen und 4 Löffel voll laue Milch auch daran, und klopfe alles zusammen so lange, bis es sich von der Schüssel abschält und Blattern gibt. Nach diesem mache ein rundes Bödelein, so groß als ein Zinnteller und so dick als ein kleiner Finger, aus dem Taig, mache von steiffem Papier oder von Sturz einen Ring darum her, bestreiche denselben wohl mit Butter und besäe ihn mit Mandeln und Mutschelmehl, den Boden selbst aber ziemlich dicke mit Zimmet. Die Kirschen, welche du gebrauchen willst, wasche sauber, kehre sie nach dem Waschen in Zucker um, und überlege dergestalten den ganzen Boden damit, daß eine hart an der andern zu liegen kommt. Auf die Kirschen mache wieder einen Boden von obigem Taig, bestreue ihn mit Zimmet und klein geschnittenen Citronen, belege ihn wieder mit Kirschen und fahre auf diese Weise fort, bis du keinen Taig mehr hast. Das Blech, worauf du den ganzen Kuchen setzest, muß zuvor mit Butter bestrichen und mit vermischtem Mutschelmehl, und würflicht geschnittenen Mandeln besäet werden. Wenn der Kuche ausgemacht ist, lasse ihn in der Wärme gehen, bis er reiff genug ist, backe ihn in der Dortenpfanne oder Backofen schön gelbe, und bestreue ihn zuletzt mit Zucker. Wenn er auf diese Weise zu kostbar ist, kan man ihn auch auf eine gemeinere Art machen, und nichts als Salz und Kir-

schen, oder etwa zwey Löffel voll Rosenwasser dazu nehmen. An statt der Kirschen kan man auch Traubenbeere darein thun.

655. Aepfelkuchen.

Nimm ein Gläßlein Milch, einen Vierling Butter, zwey Löffelvoll Bierhefen, mache einen Taig daraus, als wann du Nudeln machen wolltest, welle ihn zu etlichen dünnen Bödelein, schmiere eine kupferne verzinnte Schüssel wohl mit Butter, lege einen von den ausgewellten Böden in die Schüssel, schneide einige Aepfel ganz dünne darauf, thue Zibeben, Rosinlein, Zucker und Zimmet dazu, lege wieder einen Boden darauf, bedecke ihn noch einmahl mit geschnittenen Aepfeln, Zibeben, Rosinlein, Zucker und Zimmet, und fahre damit Wechselweise fort, bis die Schüssel halb voll ist. Alsdenn laß es in der Wärme wohl gehen und backe es im Backofen. Zuletzt bestreue sie mit Zucker.

656. Zwetschgen- oder Aepfelkuchen.

Rühre ein halb Pfund Butter, bis er weiß ist. Lege vier Ayer in das heisse Wasser, rühre eines um das andere in den Butter, nehme ein halb Pfund Mehl, einen Eßlöffel voll gesiebten Zucker, ein wenig Salz, zwey gute Löffel voll Bierhefen, und ein klein Gläßlein voll laue süsse Milch dazu, klopfe den Taig so lange, bis er sich von Hand und Schüssel schält. Mache nach eigenem Belieben einen oder zwey Fingers dicke Kuchen daraus, welle sie aber nicht, sondern drucke sie nur mit der Hand, lege sie auf ein bestreutes Blech, lasse sie wohl gehen und bestreiche sie mit dem Weissen von Ay. Die Aepfel oder Zwetschen kehre im zerlassenen Butter um, trucke die Zwetsch-

Zwetschgen mit der Haut auf den Kuchen, streue Zucker, Zimmet und Mutschelmehl darauf, mache einen Ring von steiffen Papier oder Sturz um den Kuchen her, und backe ihn in der Dortenpfanne oder im Backofen. Sie sind, nachdeme der Liebhaber ist, kalt besser als warm. Man kan es mit geschälten Aepfeln, Pfersing, Apricosen und Möllelein auf gleiche Weise machen.

657. Wurstkuchen.

Rühre einen Vierling Butter, bis er weiß wird. Nehme zwey ganze Ayer, und von zwey andern das Gelbe, und rühre sie auch in den Butter. Nehme ferner ein halb Pfund Mehl, zwey gute Eßlöffel voll Bierhefen, einen halben Schoppen laue Milch und ein wenig Salz. Rühre dieses alles auch unter das Obige, und schlage den Taig, bis er Blattern gibt. Aus dem halben Theil dieses Taigs mache einen Boden, bestreiche das Blech, worauf du ihn legen willst, zuvor mit Butter, und besäe es mit Mutschelmehl, leg ihn darauf, schneide abgesottene dürre Bratwürste entweder in Scheiben oder länglichte Stücke, lege sie nacheinander auf dem Kuchen her, mache aus der andern Helfte Taig auch einen Boden, lege ihn auf die Würste, und lasse alles bey der Wärme gehen. Wenn er genug gegangen ist, bestreiche ihn mit einem Ay, stupfe ihn hin und wieder, lege oben beschriebener massen einen Ring darum, und lasse ihn schön gelb backen. Hast du aber keine dürre Bratwürste, so nehme frische, brate sie auf dem Rost oder in Butter, und schneide sie, wie erst gezeigt worden.

658. Aepfelkuchen.

Schäle beliebige Aepfel, schneide sie sauber aus,

 und

und röste sie in Schmalz, bis sie weich sind, rühre sie wohl, und lasse sie erkalten. Wann sie nicht glatt genug sind, treibe sie durch einen Durchschlag, stosse eine Hand voll Mandeln dazu, und rühre sie darunter. Weiche ein Weißbrod in Milch, nehme es ebenfalls darein, schlage drey oder vier Ayerdotter dazu, und zuckere es wohl. Schmiere eine Schüssel mit Butter, thue das Angerührte darein, und oben und unten Glut dazu, laß ihn schön gelb backen, und bestreue ihn mit Zucker.

669. Guter Kayserkuchen.

Weiche ein Weißbrod in Milch, drucke es wieder aus, und nehme es in eine Schüssel, thue eine Hand voll klein gestossene Mandeln, etwas grosse und kleine Rosinlein, einen Löffel voll klein gestossenen Zimmet, klein geschnittene Citronenschelfen und vier Ayer dazu, rühre alles wohl untereinander und backe es. Nach dem Backen spicke den Kuchen mit geschnittenen Mandeln. Zur Brühe nehme ein wenig Butter, zerlasse ihn, mache ein wenig Mehl darinnen gelbe, lösche es mit Rosenwasser und Wein ab, thue ein wenig Safran, Zimmet, genugsamen Zucker, Zibeben und Rosinlein daran, laß es aufkochen, und giesse es an den Kuchen. Hast du aber gedörrte Hagenbutzen, so siede sie im Wein, treibe sie durch, thue Zimmet, Nägelein, klein geschnittene Citronen und Zucker daran, lasse es aufsieden, und giesse es darüber.

670. Wienerkuchen.

Rühre ein halb Pfund Butter, wie zu einem Gugelhopfen, nehme 2 ganze Ayer und von 5 andern das Gelbe, rühre eines nach dem andern in den But-

Butter, nehme ferner ein halb Pfund schön Mehl, zwey gute Löffel voll Bierhefen, 6 Löffel voll süssen Rohn, und ein paar Löffel voll Zucker dazu, und rühre alles untereinander, bis es sich von der Schüssel schält. Mache eine Fülle von einem halben Vierling Zibeben, eben so viel Rosinlein, einen Vierling länglicht geschnittenen Citronade, eben so viel länglicht geschnittene Mandeln, und Citronenschelfen von zwey Citronen. Lasse von dem Taig nur so viel übrig, daß du ein Gitter davon auf den Tair machen kanst. Den andern allen nehme auf ein Brett, mache mit der Hand einen halben Fingers dicken Kuchen daraus, besäe denselben recht wohl mit Zucker und Zimmet, lege die Fülle dergestalten darauf, daß rings herum ein drey Querfinger breiter Rand bleibt; besäe sie oben mit Zucker und Zimmet, mache auf die Fülle von dem übrigen Taig ein Gitter, zwischen welchem immer eines Daumen breit Platz bleibt, und schlage den leer gelassenen und vorhergehenden Taig, wie bey andern eingeschlagenen Kuchen, darüber her. Lasse ihn gehen und backe ihn allgemach, daß er schön aufgeht. Wenn er eine kleine Weile aus dem Ofen ist, besäe ihn oben wieder mit Zucker und Zimmet, und gib ihn auf den Tisch.

671. Eingeschlagener Hefen- oder Hochzeitkuchen.

Nehme 4 Ayer und ein halb Pfund Butter, rühre sie miteinander, bis der Butter recht weiß ist, verrühre 3 Eßlöffel voll Bierhefen mit ein wenig Milch, thue solches und einen Schoppen laulichte Milch unter den gerührten Butter, und nehme so viel Mehl dazu, bis es zu einem ringen Taig wird. Wenn dieser gerührt genug und fertig ist, welle einen runden Kuchen daraus, überschlage ihn rings umher drey

Fingerbreit, lege ein Stücklein Butter, auch wenn es beliebig ist, dünne geschnittene Aepfel und etliche Zibeben und Rosinlein unter den Uberschlag, bestreiche den ganzen Kuchen mit verklopften Ayern, stupfe ihn in der Mitte, und lasse ihn im Ofen schön backen.

672. Hefenküchlein mit Zucker oder Salz.

Rühre anderhalb Pfund Mehl mit einem Schoppen warmer Milch an, thue drey Vierling zerlassenen Butter, vier ganze Ayer, von zwey andern das Gelbe, und zwey Löffel voll Bierhefen darein, und mache einen gewöhnlichen Taig daraus. Willt du ihn süß haben, so thue ein wenig Zucker und Zimmet darein; wo nicht, so salze ihn. Aus diesem Taig mache Küchlein von beliebiger Grösse, die süsse bestreue oben wieder mit Zucker, und auf die andere säe Salz und Kümmig, oder auch kleine Speckbröckelein, setze sie auf ein bestreutes Blech, lasse sie in der Wärme wohl gehen, und backe sie im Ofen oder in der Dortenpfanne schön gelbe.

673. Wafflen ohne Hefen.

Rühre ein Pfund Butter und acht Ayer recht wohl mit einander, thue hernach den Rohn von einer sauren Milch, und ein Pfund Mehl dazu, und rühre es mit lauer süsser Milch vollends zu einem Taig an, welcher etwas dicker ist, als sonsten ein Hippentaig. Aus diesem backe die Wafflen, und lege eine jede nach dem Backen auf ein sauber Tuch, aber ja keine auf die andere, bis alle fertig sind. Streue sie mit vermischtem Zucker und Zimmet, lege sie artig auf ein Zinn, und gib sie auf den Tisch.

674. Sa-

674. Gar gute Wafflen.

Rühre ein halb Pfund ganz frischen Butter, bis er weiß wird, schlage 8 Ayer, eines nach dem andern darein, thue auch einen Vierling klein gestossene Mandeln dazu, und rühre es wieder bis alles einander annimmt. Nehme ferner 9 Löffel voll Rosenwasser, 3 Löffel voll Brandtenwein, etwas klein geschnittene Citronen, und einen Vierling Mehl, rühre es noch einmal untereinander, und backe und zuckere sie, wie erst gedacht worden.

675. Gefüllte Wafflen.

Nehme Zibeben, kleine Rosinlein, Citronenschelfe und Citronade, schneide alles klein, und mische es untereinander. Backe Wafflen nach einer der obigen Arten, und fülle die Löchlein der einen mit der obigen Fülle, und die zweyte lege warm darauf. Wenn alle gebacken und gefüllt sind, lege sie in ein Zinn, und mache eine süsse Brühe von Wein, Zucker und Zibeben daran, lasse sie aber ja nicht lange in der Brühe kochen.

676. Wafflen, welche man auf drey Wochen aufheben kan.

Wasche ein halb Pfund Butter in einem saubern Tuch recht wohl, nehme ein halb Pfund Mehl und fünf Ayer dazu, und rühre es drey Stunde auf eine Seite. Kaum ehe du zu backen anfängst, thue beliebigen Zucker darein, binde ein wenig Butter in ein Tüchlein, bestreiche das Eisen damit, und putze es sauber wieder, damit es nicht schwarz wird, backe hierauf die Wafflen, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, lege sie wie eine Scheiterbeuge in ein Zinn, und gib sie auf den Tisch.

677. Italiänischt Wafflen.

Stosse beliebige Mandeln mit etwas Rosenwasser klein, thue gestossenen Zucker und Zimmet, klein geschnittene Citronen und eingemachte Pomeranzenschaalen dazu, und rühre es mit Ayerdotter, aber ja nicht gar zu dünne an, nehme das Angerührte auf ein Brett, bestreue es mit Zucker, und mache kleine, etwa ein halb Viertel Ellen lange Würstlein daraus. Mache ferner einen rechten Buttertaig von Ayerdottern, Wasser und recht gutem Mehl, welle ihn aus und schneide ihn in drey Fingers breite Stücke, welche ein wenig länger seyn müssen, als die obige Würstlein. Lege auf ein jedes Stück Taig ein Würstlein in die Länge, überwickle es und bestreiche das Zusammengewickelte an beyden Enden des Taiges mit Ayern, daß es zusammen hält, mache einen Ring daraus, tuncke denselben zuerst in verklopfte Ayer, und hernach in grob gestossenen Zucker, und backe sie im Ofen.

678. Zuckerbretzeln.

Nehme 5 Vierling Weißbrodtaig, der noch nicht gesalzen ist, thue ein halb Pf. zerlassenen Butter, einen halben Schoppen Rosenwasser und einen Vierl. gestossenen Zucker dazu, knete so viel Mehl darein, bis der Taig in der Dicke recht ist, mache Bretzeln daraus, lasse sie in der Wärme gehen, bestreiche sie mit Ayern und ein wenig Zucker, und backe sie im Ofen.

679. Kleine Kinder Zuckerbretzeln.

Nehme das Gelbe von drey Ayern, und Schmalz so groß als ein Ay, einen halben Schoppen Rosenwasser und selbstbeliebigen Zucker, thue alles in ein Pfännlein, laß es einen Sud thun, und rühre so viel

viel schön Mehl darein, daß es einen nicht gar zu vesten Taig gibt. Aus diesem mache kleine Bretzeln, bestreiche sie mit Ayern, und Honig, und backe sie im Ofen.

680. Zuckerbretzeln auf andere Art.

Rühre das Gelbe von 6 Ayern wohl auf eine Seite, thue 12 Loth gesiebten Zucker, so groß als ein Ay frischen und im Wasser wohl gewaschenen Butter, und ein halb Pfund recht schönes Mehl dazu, mache einen Taig daraus, und aus demselbigen Bretzeln von beliebiger Grösse, bestreiche sie mit Ayern, streue Zucker darauf, und backe sie im Ofen oder in der Dortenpfanne, aber nicht zu braun.

681. Recht gute Gugelhopfen.

Rühre ein halb Pfund Butter, bis er schneeweiß wird, schlage 6 Ayer, eines nach dem andern darein, rühre ein Pfund Mehl mit einem halben Schoppen lauer süsser Milch an, thue zwey gute Löffel voll Bierhefen, ein wenig Salz, ziemlich viele Zibeben und Rosinlein darein, nehme alles zusammen schlage es wohl untereinander, fülle es in einen beschmierten und bestreuten Model, lasse es in der Wärme wohl gehen, und backe es schön gelb.

682. Süsse Gugelhopfen.

Nehme 3 Vierling Butter, 8 Ayer, ein halb Pfund Mehl, 3 Löffel voll Bierhefen, 3 Löffel voll Zucker und 5 Löffel voll süssen Rohm. Den Butter rühre, bis er ganz weiß wird, schlage ein Ay nach dem andern darein, und rühre es starck; den süssen Rohm giesse laulicht daran, hernach die Bierhefen, den Zucker und etwas Rosenwasser, und rühre es wieder. Endlich rühre das Mehl darein, aber nicht länger, als bis man von dem Mehl nichts mehr sieht,

und laß es in der Wärme gehen. Mittlerweile schmiere das Geschirr, in welchem du es backen wilt, mit Butter, besäe es mit grob gestossenen Mandeln und Mutschelmehl, schütte den Taig darein und laß es schön gelb backen. Wer will, kan auch etwas Rosinlein und Zibeben darein thun.

683. Gemeine Gugelhopfen.

Lasse ein klein Mäßlein weiß Mehl in einer Schüssel warm werden, mache in der Mitte einen Ring, daß das Mehl nur neben an der Schüssel herum ist, thue drey Eßlöffel voll gut geläuterte Bierhefen darein, mache sie mit ein wenig lauer Milch an, und laß es eine kleine Weile stehen. Indessen laß den Butter zergehen, schütte ihn auch in das Mehl, und das Ubrige von einem Schoppen Milch dazu, mache es untereinander und schlage es mit der Hand so lange, bis es sich von der Hand abschält, salze es ein wenig und thue nach eigenem Gefallen ein wenig Rosinlein darein, schmiere den Model, giesse den Taig darein, lasse ihn gehen, giesse noch ein wenig zerlassenen Butter oder frisches Schmalz darauf, und laß ihn gelb backen,

684. Gutes Immennest.

Verklopfe 4 Ayer, thue ein halb Pfund frischen zerlassenen Butter, 3 oder 4 Löffel voll wohl gewässerte Bierhefen, drey Löffel voll kalte Milch, und etwas Salz darein, rühre es wohl untereinander, und so viel schön Mehl darein, bis ein geschlachter Taig daraus wird. Diesen welle aus und schneide ihn in lange schmale Stücke, bestreiche ein jedes mit Butter, und streue es mit Weinbeerlein oder Rosinlein, rolle ein jedes Stück von unten und oben gegeneinander auf, daß es wie eine Schnecke wird, schmiere eine

kupferne

kupferne verzinnte Schüssel, oder auch nur ein Blech, auf welches du einen blechenen Ring hast, mit Schmalz, setze ein aufgerolltes Stück nach dem andern, doch nicht gar zu nahe aneinander, darauf lasse sie wie einen Gugelhopfen gehen, schmiere sie nach dem Gehen mit zerlassenem Butter, und backe sie im Ofen. Wer will, bestreue sie mit Zucker und gibt sie zu Tische.

685. Immennest auf andere Art.

Klopfe 8 Ayer recht wohl, rühre so viel schön Mehl darein, als die Ayer annehmen, thue einen halben Schoppen Bierhefen darein, und rühre es noch einmal rechtschaffen, nehme es auf ein Brett, würke es und welle es aus, schneide ein halb Pfund Butter darauf, überschlage den Taig und welle ihn wieder, wie zu einer Pastete. Schneide ihn in halb Viertel Ehlen breite und Viertel lange Stücke, bestreiche ein jedes mit verklopften Ayern, streue Zücker, Zimmet, Rosinlein, grob gestossenen Mandeln und Citronen darauf wickle sie erst oben beschriebener Massen und stelle sie in eine Schüssel, lasse sie gehen und backe sie im Ofen.

686. Mörserkuchen.

Nehme 4 Ayer, ein wenig Rosenwasser und gar nicht viel gestossenen Zucker, mache einen Taig daraus, wie zu Nudeln, welle ihn ganz dünne, laß ihn trücknen, schneide ihn in Fingers breite Striemen, und diese wiederum in viereckigte Stücklein, backe sie im Schmalz. Schneide einen Vierling geschälte Mandeln, die Schelfe von einer Citrone und ein Stück Citronade, nebst einem fingerslangen Stück Zimmet, klein und länglicht, thue grob gestossene Nägelein, Pfeffer, Ingwer, Cardemomen, Cubeben und Muscaten,

scatenblüthe, jedes so viel als man zwischen 3 Finger fassen kan, darein, und mische die gebackene Taigstücke und das Gewürz vollends untereinander. Nehme ferner einen halben Schoppen Honig, ein halb Pfund Zucker und ein wenig Rosenwasser in eine mößinge Pfanne, lasse es miteinander aufkochen, bis es so dicke wird, daß es gestehet, wann du einen Tropfen auf das Teller fallen lässest. Alsdann thue das obige alles auch darein, rühre es ob dem Feuer wohl um, drucke es in einen Mörser oder Hafen, der oben weiter ist als unten, lasse es darinnen kalt werden, thue es auf ein Teller heraus, bestreue es mit Zucker, und ziere es nach Belieben.

687. Guter Aepfelkuchen.

Schäle beliebige saure Aepfel und schneide sie in Baumnuß grosse Stücke; nehme 4 oder 6 Löffel voll Mehl, rühre es mit einem Gläßlein warmen Wein an, bis es schön glatt ist; schlage ein Ay darein, rühre es noch einmal um, thue die geschnittene Aepfel auch in den Taig, und kehre sie wohl darinnen um, daß sie alle von dem Taig benetzt werden. Der Taig selbst muß weder zu dick noch zu dünne seyn, damit er ziehen kan und doch nicht verlaufft. Mache ferner ein Pfund Schmalz in einer Pfanne recht heiß, thue die angerührte Aepfel mit einem Schaumlöffel ganz geschwind in das Schmalz, und erhalte ein helles und gleiches Feuer unter der Pfanne. In einem andern kleinen Pfännlein mache noch ein wenig Schmalz heiß, stich mit dem Kochlöffelsticle in die Mitte des Kuchen ein paar Löcher, daß er recht durchbacket, und giesse dieses heisse Schmalz über den Kuchen her. Unter dem Backen rittle nicht nur die Pfanne selbst, sondern auch den Kuchen in derselben mittelst einer

Bach-

Bachgabel oder Fischkelle öfters, damit er nirgends anhangt und kehre ihn, wenn er gelb zu werden anfangt, um, daß er auf beyden Seiten gleich gelb backe. Endlich nehme ihn aus dem Schmalz heraus, bestreue ihn mit Zucker und gib ihn warm auf den Tisch.

688. Aepfelkuchen von süssen Aepfeln.

Schneide ziemlich viel geschälte süsse Aepfel in mittelmäßige Schnitze, verklopfe 8 Ayer, thue einen halben Schoppen süssen Rohn, etwas klein geschnittene Citronen, auch Zimmet und Nägelein, jedes ein halb Quintlein, eine Handvoll frisches Mutschelmehl, beliebige Rosinlein und Zucker darein, und rühre alles obige recht wohl untereinander, wie zu einem Kirschenkuchen. Thue ziemlich viel Schmalz in einer Pfanne über das Feuer, und backe ihn auf diejenige Art darinnen wie Nro. 687 erst gezeigt worden, thue unten und oben Glut dazu, doch unten weniger, streue ihn nach dem Backen wohl mit Zucker und trage ihn warm auf.

689. Gelber Rübenkuchen.

Nehme, nachdeme sie groß sind, 3 oder 4 geschabte gelbe Rüben, siede sie recht weich, treibe sie durch ein Suppenseiher oder Durchschlag, thue ein paar Hände voll gerieben weisses Brod, etwas Zucker und Rosenwasser dazu, und rühre es mit so vielen Ayern an, daß es in der Dicke einem rechten Ayerkuchentaig gleich ist. Schütte das Angerührte schnell in heisses Schmalz, thue unten und oben Glut dazu, lasse es wohl backen, und bestreue die Kuchen mit Zucker, oder mache eine von denen oben fürgekommenen süssen Brühen, und lasse sie ein wenig an dem Kuchen aufkochen.

690. Ro-

690. Rosenbackens, womit man Schüsseln zieren kan.

Nehme 3 Ayer, den Rohn von einer sauren Milch, und so viel Mehl als die Ayer und der Rohn anschlucken. Mache einen Taig daraus, und welle ihn, wie gewöhnlich, schneide einen Vierling Butter darauf und würcke ihn ein oder überschlage ihn. Endlich welle ihn nicht gar eines Messerrucken dick, stich ihn mit dem Rosenmodel aus, das Mittlere eines ausgestochenen Stücks bestreiche mit dem Weissen vom Ay, und lege allemal vier solche Stücke aufeinander, daß sie einer Rose gleich werden. Wenn du damit fertig bist, so backe eine Rose nach der andern im Schmalz, und lege nie zwey zusammen in die Pfanne, treibe die eingelegte Rose mit dem Schaumlöffel an die Pfanne an, daß sie desto schöner aufgeht, lasse sie nicht zu braun werden, und wohl ablauffen, bestreue sie mit Zucker, und stelle ein solches Zinn voll entweder allein, oder zum Zierath mit andern Gebackenen auf.

691. Recht guter Weinbackestaig.

Nehme ein Pfund recht feines Mehl, thue so viel davon zurück, als du muthmaßlich zum auswellen brauchst; unter das andere menge 6 Löffel voll gesiebten Zucker, thue dieses vermischte Mehl auf ein sauberes Brett, mache einen Ring daraus, schlage in die Mitte das Gelbe von 6 Ayern, thue 6 Löffel voll Wein und 2 Löffel voll Brandtenwein dazu, mache einen Taig daraus, wergle ihn immer in die Länge, als wenn du Bretzeln machen woltest. Theile den gewergelten Taig in zwey Theile, welle zwey Böden daraus schneide auf den einen ein Pfund gewässerten Butter, mit dem andern bedecke den Butter, überschlage ihn etwa dreymal und welle ihn Messerrucken dick: stich

ihn

ihne mit denen Mödeln aus, bestreiche das Ausgestochene mit dem Weissen vom Ay, bestreue es mit Zucker und lasse es schön gelb backen. Wer Salz anstatt des Zuckers zu diesem Taig nimmt, der hat den allertreflichsten Taig zu den kostbarsten Dorten und Pasteten.

692. Butterschnitten.

Rühre einen Schoppen sauren Rohn mit einem Löffel voll Brandtenwein recht wohl, thue so viel Mehl daran, daß der Taig wie ein Nudeltaig wird, schneide drey Vierling Butter darauf und überschlags so lange, bis man nichts mehr von dem Butter sieht, welle ihn zwey Messerrücken dick aus, und schneide ihn mit einem heißgemachten Messer in länglichte Schnitten, oder andere beliebige Stücke, bestreiche sie mit dem Weissen vom Ay, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und backe sie in der Dortenpfanne oder im Ofen schön gelb, aber nicht braun.

693. Gesälzschnitten.

Schneide ein Weißbrod in die Länge zu Schnitten, bestreiche eine jede Schnitte mit Biren- oder Traubengesälz oder auch mit Hegenmark, lege die bestrichene Schnitten wieder in ihre alte Ordnung, daß das Weißbrod wie ganz wird, umbinde es mit einem Faden und backe es im Schmalz. Nach diesem stelle es eine kurze Zeit in den Keller, daß es sich wendt, mache es unter dem warmen Ofen wieder röste, thue den Faden davon, und schneide es mit einem scharffen Messer nach der Quere zu Schnitten, lege die Schnitten, in ein Zinn, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und stelle sie trocken auf.

694. Vergaldte Schnitten.

Schneide ein neugebackenes Weißbrod in Schnitten, verklopfe 5 Ayer, nehme etwas Rosenwasser, Zucker, Zimmet und gestossene Mandeln dazu, rühre alles wohl untereinander, lege die Schnitten darein, bis sie weich werden, backe sie im Schmalz, besäe sie mit Zucker und Zimmet, und gib sie auf den Tisch.

695. Gebackene Katzendrecklein.

Schäle ein halben Vierl. Mandeln, und wasche eben so viele Zibeben, lasse beydes wieder trücknen, nehme einen Faden in eine Nadel, stich damit durch eine Zibebe, hernach durch eine Mandel, und fahre damit fort, bis das Angefaßte ein viertel Elle lang ist. Alsdenn laß den Faden unten und oben fürgehen, und schneide ihn ab. Fasse wieder ein frisches Stück auf gleiche Art, und so immerfort, bis alles angefaßt ist. Alsdenn mache ein Taiglein, wie zu denen gebackenen Aepfelschnitzen, kehre ein angefaßtes Stück nach dem andern darinnen um, und backe es im Schmalz schön gelb. Nach dem Backen ziehe die Fäden heraus, bestreue die Stücke mit Zucker und stelle sie trucken auf, oder mache eine süsse Brühe daran, und lasse sie ein wenig darinnen aufkochen.

696. Mandelbrod.

Nehme einen Vierling gestossene Mandeln, einen Vierling Zucker, einen Vierling Butter, und einen Vierling schönes Mehl, knette alles wohl untereinander, mache länglichte Wergel daraus, und in einen jeden drey Schnitte, und backe sie im Ofen oder in der Dortenpfanne schön gelb.

697. Aepfel zu backen, welche ganz bleiben.

Röste ein wenig gerieben Weißbrod im Schmalz, thue gestossene Mandeln, Rosinlein, ein wenig Zucker

cker und Zimmet darzu, und rühre es zu einer Fülle an. Nach diesem schäle so viele Aepfel, als du nöthig hast, schneide oben ein Deckelein davon ab, höhle sie aus, fülle sie mit der obigen Fülle, thue den Deckel wieder darauf, mache einen Taig, wie zu denen gebackenen Aepfelschnitzen, kehre die gefüllte Aepfel darinnen um, und backe sie in Schmalz. Nach dem Backen bestreue sie entweder mit Zucker und gib sie trucken, oder mache eine süsse Brühe daran.

698. Immenkörblein.

Nehme eine Anzahl Honigäpfel, reibe sie mit einem Tuch wohl ab, schneide Stiele und Butzen davon, und oben einen Deckel hinweg, und höhle sie aus. Mache von geschälten und länglicht geschnittenen Mandeln, länglicht geschnittenen Zibeben, Rosinlein, Zucker und Zimmet eine Fülle, fülle die ausgehöhlte Aepfel damit und thue die Deckel wieder darauf. Nach diesem mache einen guten Buttertaig, welle ihn Messerrucken dick aus, schneide so viele runde Bödelein als du Aepfel hast, deren jedes einen starken Querfinger breiter ist, als die Aepfel unten sind, und wieder eben so viele andere Böden, deren jeder einen Aepfel ganz bedecket. Bestreue ein Blech mit Mutschelmehl, lege die kleinere Böden nacheinander darauf her, und bestreiche sie in der Mitte mit Ayerklar. Nehme ferner einen der grösseren Böden, stelle einen Apfel darauf, mache den Taig rings um den Aepfel her, daß er oben schließt, bestreiche den Taig, der um den Aepfel her ist, mit Ayerklar, stupfe mit einem Hölzlein rings um in die Höhe, wie Schuppen auf, daß der eingehüllte Aepfel dadurch die Aehnlichkeit eines Immenkorbs bekommt, bestreue ihn mit Zucker und setze ihn auf eines der kleinen mit Ayerklar bestrichenen

Bödelein, die auf dem Blech stehen, daß er fest darauf hält. Verfahre auf gleiche Weise mit den übrigen Aepfeln, und backe sie, wenn sie alle fertig sind, im Ofen schön gelb. Vor dem Austragen bestreue sie mit Zucker.

699. Rohnküchlein.

Nehme den Rohn von einer sauren Milch, und einen Schoppen süssen Rohn darunter, mache ihn in einer Pfanne siedig, thue Rindsschmalz, so groß als ein Ay, dazu, und streue nach und nach so viel Mehl darein, als das Obige annimmt. Lasse dieses Angerührte so lange miteinander kochen, bis sich der Taig von der Pfanne abschält, rühre es aber indessen immerfort, daß es nicht anbrennt. Nach diesem nehme den Taig in eine Schüssel, rühre drey oder vier Ayer darein, daß er etwas dünner wird als ein Knöpfleins-Taig, und salze ihn. Mache hierauf Schmalz in einer Pfanne heiß, stich mit einem Backlöffel Stücke, wie kleine Knöpflein, heraus, lege sie in das Schmalz, lasse sie ordentlich backen, und schwinge sie in der Pfanne wohl hin und wieder, damit sie desto besser aufgehen. Nach dem Backen streue Zucker darauf. Willt du an statt des Salzes Zucker und Rosenwasser darein thun, so werden sie desto besser.

700. Gute Mandelkräpflein.

Schlage drey ganze Ayer und von drey andern das Gelbe in eine Schüssel, thue die Vögelein davon und klopfe sie eine Weile. Thue einen Vierling gesiebten Zucker darein, und rühre es drey Viertelstunde miteinander auf eine Seite; menge ferner ein halb Pfund mit Rosenwasser abgestossene Mandeln darunter und rühre alles noch eine Viertelstunde. Nach

diesem nehme ein halb Pfund Mehl auf einen Wirkbank, schneide ein halb Pfund Butter darein, thue so viel Zucker, als sonsten Salz, dazu, mache mit frischem Wasser einen Taig daraus, welle ihn so dünne als möglich ist; stich mit einem Glas oder runden Model beliebige Scheiben daraus, thue von der obigen Fülle darein, überschlage sie, und druck sie ein wenig zusammen, bestreiche sie mit Ayerklar, bestreue sie mit Zucker, und backe sie allgemach im Backofen oder in der Dortenpfanne.

701. Wiener- oder zehenblätterige Kräpflein.

Nehme ein Pfund Mehl, und zwey Löffel voll Zucker, schneide ein halb Pfund Butter darein, thue das Gelbe von acht Ayern, und soviel Wein dazu, daß du es zu einem rechten Taig wirken kanst. Wenn es ein wenig gewirket ist, so schneide den Taig in solche Stücke, deren jedes im Wellen einen laub-dünnen Boden, so groß als ein Teller gibt, und welle eines nach dem andern aus. Nach diesem lasse wieder ein halb Pfund Butter zergehen, und bestreiche einen jeden Boden auf derjenigen Seite, worauf er gewellet worden, recht wohl damit; lege alle recht fest aufeinander, wickle sie wie Flädlein zusammen, und lasse sie an einem kühlen Ort über Nacht liegen, daß der aufgestrichene Butter wieder darzwischen gesteht. Des Morgens schneide kleine Rädlein daraus, deren jedes, wenn es eines halben Messerrucken dick ausgewellet wird, ein Kräpflein gibt; stelle ein jedes Stücklein aufrecht auf das Brett, fange an dem einen obern Ecke an zu wellen, daß es gleichsam in die Quere zu einem runden kleinen Boden in oben beschriebener Dicke gewellet wird; thue auf die Seite, worauf der Boden nicht gewellt worden, eine

Fülle von Mandeln oder andern eingemachten Sachen, die dir belieben, überschlage es, trucke es ein wenig zusammen, und beschneide es mit einem Kuchenrädlein, bestreiche aber nach der Verfertigung oben keines mehr, sondern backe sie im Ofen. Sie springen, wenn sie recht gerathen, so krauß auf als Fischschuppen. Nach dem Backen streue Zucker darauf, und gib sie hin.

702. Markkräpflein.

Nehme Mark und geschälte Mandeln, eines so viel als das andere, hacke beydes mit einander, thue Zucker, Zimmet, Rosenwasser und geschnittene Citronenschelfe darunter, und rühre es zu einer Fülle an. Mache ferner einen Taig, wie zu denen gebackenen Mandeln, welle ihn eines halben Messerrucken dick, stich mit einem Pastetenschüsselein runde Scheiben daraus, bestreiche die Helfte einer jeden Scheibe mit Ayerklar, thue die Fülle darauf, überschlage es schön gleich, drucke es ein wenig zusammen, backe es im Schmalz, und streue hernach Zucker darauf.

703. Braune Krapfen.

Schäle ein halb Pfund Mandel, trückne sie mit einem saubern Tuch ab, schneide sie länglicht in vier Theile, lege sie auf ein Papier, und lasse sie in einem Ofen ein wenig gelb werden. Nach diesem nehme zwey ganze Ayer, und von drey andern das Weisse, und rühre sie wohl untereinander, thue 14 Loth Zucker, 12 Loth schön Mehl, ein halb Loth gestossene Muscatennuß, ein halb Loth gestossenen Zimmet, ein wenig Anis, und nicht gar viel Rosen- oder Zimmetwasser dazu, nehme die abgeröste Mandel auch darunter, rühre es zusammen, streiche es in beliebiger Form und Grösse auf Oblaten, leg es auf ein Blech, und laß es im Ofen schön gelb, aber nicht gar zu braun backen. Zuletzt verwahre sie zum Gebrauch an einem warmen Orte, daß sie fein röste bleiben.

704. Aepfelkräpflein.

Hacke etliche geschälte Aepfel ganz klein, thue Zucker, Zimmet und kleine Rosinlein dazu, mache einen Buttertaig, welle ihn dünne aus, schneide ihn in runde Scheiben, thue von der Fülle darauf, bestreiche es mit dem Weissen vom Ay, überschlag es, gib ihm die rechte Form, backe es im Schmalz oder Backofen, und bestreue es mit Zucker.

705. Rohn

705. Rohnstrauben.

Nehme 12 Löffel voll schön Mehl, 6 Löffel voll dicken sauren Rohn, der nicht alt ist, ein wenig Salz, und 6 frische Ayer; mache alles untereinander, giesse einen kleinen Löffel voll sied-heisses Schmalz darein, und mache es mit süsser Milch zu einem Taig an. Mache ziemlich viel Schmalz in einer Pfanne recht heiß, lasse den Taig durch einen Trichter mit einem weiten Loch darein lauffen, backe eine nach der andern schön gelb, und bestreue sie mit Zucker.

706. Gute Strauben.

Nehme Kühwarme Milch, und so viel Ayer als Löffel voll Mehl, mache einen Taig daraus, giesse zuletzt noch einen Schöpflöffel voll Wein dazu, und mache, daß er weder zu dick noch zu dünne wird, weil die Strauben in dem letzten Fall zerfahren, lasse sie in heisses Schmalz lauffen, backe sie gelb, und streue Zucker darauf.

707. Gebackene Gugelhopfenschnitten.

Schneide einen Gugelhopfen in Fingers dicke Scheiben, lege sie in eine Schüssel, giesse süsse Milch oder Rohn darüber, und lasse sie gar nicht stehen, sondern giesse so gleich die obige Milch wieder ab, und frische daran, verklopffe zwey oder drey Ayer, kehre die Schnitten darinnen um, backe sie im Schmalz schön gelb, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

708. Gebackene Mandel ohne Butter.

Nehme zwey Ayer und eben so viele Löffel voll Zucker, ein wenig Branntenwein und so viel Mehl, als das Obige aufschluckt, mache es zu einem Taig, welle ihn einen völligen Messerrucken dick, stich ihn aus, und backe die ausgestochene Mandel im Schmalz, und bestreue sie, wenn sie abgetrieft haben, mit Zucker und Zimmet.

709. Gebackene Hirnschnitten.

Nehme gesottenes Hirn und hacke es, thue Ingwer, Zimmet, Safran, und ein wenig Weinbeerlein darein, schlage auch ein paar Ayer daran, streich es auf Weißbrodschnitten, und backe sie im Schmalz.

710. Zuckerrüben zu machen.

Rühre einen Vierl. Butter, bis er weiß ist, schlage 3 Ayer darein, versüsse ihn nach eigenem Belieben mit Zucker, nehme Mehl dazu, so viel das Obige anschluckt, und mache einen

nicht gar zu festen Taig daraus, theile ihn in Stücke, gib einem jeden die Form einer gelben Rübe, und backe sie im Schmalz. Nach dem Backen stich oben ein Loch darein, und stecke Peterling oder sonst etwas grünes darein.

711. Gute Fastenkuchen.

Rühre ein halb Pf. Butter wohl, schlage nach und nach 6 Ayer darein, nehme 3 Löffel voll gewässerte Bierhefen, 6 Ayerschaalen voll oder auch etwas mehrers warme Milch, und 3 Vierl. des feinsten Mehls, auch etwas Salz dazu, rühre es untereinander, und lasse es wohl gehen. Bestreiche eine kupferne verzinnte Schüssel mit Butter, schütte den Taig darein, bestreiche ihn oben mit einem Ay, streue anstatt des Specks, würflicht geschnittene Mandeln, etwas Fenchel und Zucker darauf, und laß es in dem Ofen backen.

712. Salbeyenküchlein.

Nehme recht schöne breite Salbey, ziehe sie durch frisches Wasser, brich vornen die kleine Spitzen hinweg, lege sie zwischen ein sauberes Tuch, und lasse es trücknen. Indessen lasse ein Stück Schmalz in einer Pfanne recht heiß werden, röste eine gute Hand voll Mehl ziemlich trucken darinnen, thue es in eine tieffe Schüssel, salze es, und rühre es mit ein wenig frisch Wasser an, schlage das Weisse von 2 Ayern, hernach ein ganzes, wieder ein Ayerweiß, und wieder ein ganzes immer Wechselweise daran, bis der Taig in der Dicke recht ist. Alsdenn tunke ein Blättlein Salbey nach dem andern darein, laß es ein wenig ablauffen, und backe es in recht heissem Schmalz. Je heisser das Schmalz ist, je schöner werden sie. Du must aber das Schmalz mit dem Löffel immerfort aufgiessen, damit sie desto schöner ablauffen.

713. Abgelauffene Schnitten.

Nehme beliebiges Mehl in eine Schüssel, giesse etwas Milch daran, die schier sieden will, und mache einen Taig daraus, wie zu Strauben, schlage zwey oder drey Ayer daran, und klopfe den Taig ein wenig, salze ihn, und rühre zuletzt einen Löffel voll Schmalz darunter. Schneide ein paar Weißbrode in Schnitten, kehre sie in dem Taig um, und backe sie im Schmalz, giesse aber das Schmalz mit dem Löffel immer darauf, damit sie schön auflauffen.

714. Runde Küchlein mit Rosinlein.

Verklopfe drey oder vier Ayer, thue etwas süssen Rohm daran,

daran, rühre so viel Mutschelmehl darein, daß es zu einem doch nicht gar zu starken Taig wird; thue ziemlich viele Rosinlein darunter, welle den Taig, mache runde Küchlein daraus, und backe sie im Schmalz schön gelb. Man kan sie trucken essen, oder eine Brühe von Wein und Rosinlein mit Zucker und Zimmet daran machen.

715. Ein gut geschmalzen Brod.

Schneide ein Weißbrod in so zarte Schnittlein, als es seyn kan, thue Weinbeere, Zibeben, klein geschnittene Mandeln, und ein wenig Zucker und Zimmet dazu, giesse ein klein Gläßlein Wein daran, und laß es ein wenig stehen; zerklopfe ferner ein Ay recht wohl, schütte es auch darunter und schwinge alles ziemlich untereinander. Mache in einem kleinen Pfännlein Schmalz heiß, schütte das Obige darein, thue unten und oben Glut dazu, und lasse es backen wie einen Kirschenkuchen, doch daß es ganz rund bleibt.

716. Osterfladen.

Mache zwey süsse Milchen samt dem Rohn in einer Pfanne heiß, verklopfe 14 Ayer wohl, und schütte sie, wenn die Milch sieden will, darein, und ein wenig saure Milch dazu, damit es gerinne; rühre alles wohl, damit es nicht anbrennt, und wenn es ist wie ein Kachelmues, so schütte die Knollen in ein sauber Tuch, und lasse sie vertrieffen. Nehme ferner ein Weißbrod oder Wecken, weiche ihn in süssen Rohn, drucke ihn aus, und thue ihn auch in die Knollen, rühre es zusammen mit süsser Milch, doch nicht gar zu dünne an, thue Zucker und Rosenwasser, Zibeben und Rosinlein darein, und rühre es wohl untereinander. Mache von mürben Taig einen Kuchen, und einen kleinen Rand darum, schütte das Obige darauf, und auf die Fülle noch etwas von verklopften Ayern und Butter, und laß es im Ofen backen.

717. Speckküchlein.

Nehme Mehl, sauren Rohn und Salz, mache davon einen Taig, und welle ihn aus. Nach diesem nehme Butter, und welle ihn aus, lege den ausgewellten Butter auf den Taig, überschlage und welle ihn, bis man vom Butter nichts mehr sieht, und der Taig zuletzt völlig Messerrucken dick ist, alsdann mache Küchlein einer Hand breit daraus,

thue Speck und Kümmich darauf, und laß es im Ofen, aber nicht im schnellen Feuer, backen.

718. Guter Leberkuchen.

Nehme ein Leber, ein Stück Speck, und einen Zwibel, hacke es untereinander, hernach thue Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüth, Nägelein, Salz und Mutschelmehl darunter, mache es mit Ayern an, und wickle es in ein Nez, mache Schmalz heiß, und backe denselben.

719. Großayer.

Stosse eine Hand voll geschälte Mandel klein, nehme Semmelmehl und siedige Milch, auch Ayer und ein wenig Zucker dazu, und mache einen nicht gar zu dünnen Taig daraus. Alsdann siede ein Ay hart, und schäle es, kehre das geschälte Ay in dem Taig um, und backe es im Schmalz. Wann es kalt wird, thue es wieder in den Taig, und backe es. Auf diese Weise fahre fort, und backe es nach deinem Belieben, so groß als du willt. Das lezte mal kan man es auch in lautern Ayern umkehren, und darinn backen. Man muß aber ganz warm Zucker und Zimmet darauf streuen, wenn keine süsse Brühe daran kommen solle. Willst du aber eine Brühe, so nehme grosse und kleine Rosinlein, siede dieselbige in gutem Wein, thue länglicht geschnittene geschälte Mandel, Zucker und Zimmet daran, schneide die Ayer in 4 Stücke, lege sie in ein Zinn, schütte die Brühe darüber, und lasse sie aufkochen.

720. Aepfelsträublein.

Nehme gute saure Aepfel, schäle und schneide sie so klein, als du kanst, mache ein recht zartes und dünnes Taiglein von gutem Mehl mit Wein, Zucker und Zimmet, schlag 2 Ayer darein, und thue die Aepfel samt ein wenig Schmalz dazu, lasse es durch einen Straubentrechter in heisses Schmalz lauffen, backe es, und bestreue es mit Zucker.

721. Pfaffenhütlein.

Schneide weisse Brodschnitten, ohngefehr zwey Finger breit und dick, lege sie in guten Wein, bis sie durch und durch naß sind; kehre sie in halb Ayer und süssen Rohn um, und backe sie, weil das Schmalz gern müde wird, in einer weiten Pfanne im Schmalz, gelbe und rösch. Hernach kehre sie in Zucker und Zimmet um, und gib sie auf den Tisch.

722. Gebrühte Küchlein.

Mache einen Schoppen süsse Milch siedend, und nehme so viel Mehl als die Milch anschluckt, rühre es in die Milch, und nimm einen Löffel voll Schmalz auch in den Taig, rühre alles zusammen glatt, und lasse den Taig in der Pfanne etwas dicke kochen, bis er sich loß schält. Nehme ihn hernach in eine Schüssel und salze ihn, lege Ayer in heiß Wasser, und schlage deren so viel darein, bis er in der Dicke wie ein Knöpfleinstaig wird, brich davon Stücklein, so groß als eine halbe welsche Nuß, aus, lege sie in Schmalz, schwinge sie wohl, und backe sie allgemach.

723. Aepfelschnitten.

Nehme 12 Aepfel, schäle sie, und reibe sie auf einem Reibeisen, stosse einen Vierl. Mandeln auch zart; thue in eine Schüssel 2 Löffel voll schön Mehl, und einen süssen Rohm; rühre es mit Ayern an, tuncke weisse Brodschnitten drein, thue die Aepfel und Mandel auch in den Taig, leg es auf die Schnitten und backs; kehre sie hernach in verklopften Ayern um, backs wieder und streue Zucker und Zimmet darauf.

724. Aepfelschnitten auf andere Art.

Schäle gute Aepfel und koche sie mit Zucker, Wasser und Wein zu einem Aepfelmues. Stosse ferner ziemlich viel Mandel, Zucker und Zimmet, nehme geriebene Citronen dazu, und rühre alles unter die gekochte Aepfel. Hernach schneide andere Aepfel in runde Scheiben, und streich das obgemeldte darauf. Mache von erwärmten Mehl ein Taiglein an, wie zu den Aepfelschnizen, und thue das Gelbe von einem Ay darein; streiche auf die Aepfelscheiben zuerst das Angerührte, alsdann tuncke sie in das dicklichte Taiglein, doch, daß von dem Aufgestrichenen nichts mehr herab geht, und backe sie im Schmalz. Wenn du willt, kanst du eine süsse Brühe daran machen.

725. Tabackrollen.

Nehme 4 Ayer, ein wenig Rosenwasser, Zucker, Zimmet, und schön Mehl, und mache einen Taig daraus, und welle ihn. Schneide denselben, nachdem das Holz ist, in grössere oder kleine Stücke. Mache von gestossenen Mandeln, Zucker, Zimmet, grossen und kleinen Rosinlein, geschnittenen Citronen und Citronade, eine Fülle, thue ein verklopftes Ay und

und ein wenig Mutschelmehl dazu, streue es auf den Taig, wickle es um das Holz, binde es mit Bindfaden feste, und backe es gelb.

726. Gute Laiblein zu füllen und zu backen.

Nehme frisch und wohlgebackene und bestrichene Weißbrode, und reibe sie aussen ab; schneide oben einen Deckel davon, höhle sie aus, und röste sie im Schmalz. Nach diesem fülle sie mit ausgesteinten Kirschen, oder Zibeben und Rosinlein, Zucker, Zimmet und klein geschnittenen Citronenschaalen, und mache den Deckel wieder darauf. Siede ferner eine Anzahl Weichseln in Wasser und Wein, treibe sie durch, mache die durchgetriebene Brühe mit Zucker süß, schütte sie in ein Zinn an die Laiblein, und lasse sie ein wenig aufkochen. Mache ein Eiß von Ayerklar, Zucker und Rosenwasser, rühre es, bis es dick und weiß wird, bestreiche die Laiblein damit, daß sie glänzen, und eine weisse Farbe bekommen, ziere sie mit abgesottenen Hegen, und trage sie auf.

727. Gebackene Nuß.

Mache einen Taig von weiß Mehl, Zucker, Zimmet, Rosenwasser und Ayern, daß du ihn wellen kanst. Schneide aus diesem nicht gar zu dünne gewellten Taig kleine Stücke, drucke sie in wohlgesäuberte und mit Mehl besäte Nußschaalen, und mache eine Fülle von Mandeln, Rosinlein und Zibeben; fülle damit die beyde halbe Schaalen der Nuß, bestreiche den Taig aussen mit Ayerklar, drucke sie wohl zusammen, schneide den überflüßigen Taig davon, thue die Schaalen hinweg, backe die gefüllte Nusse im Schmalz schön gelb, und kehre sie hernach in gestossenen Zimmet um.

728. Gebacken Reiß.

Koche das Reiß fein dick in der Milch, schütte unter dem Kochen, ein paar verklopfte Ayer darein, und lasse es noch einmahl kochen, bis es dick wird; hernach schütte es in ein flaches Zinn, und lasse es kalt werden, schneide länglichte Stücklein daraus, mache Mehl, Zucker und Zimmet unter einander, und kehre sie darinnen um, und backe sie.

729. Mandelschnitten.

Nehme Mandel, schäle und stosse sie mit Rosenwasser klein, thue Zucker, Zimmet, Nägelein, etwas gerieben Weiß-

brod

brod und Rosenwasser daran, und rühre es untereinander. Streich dieses Angerührte auf Weckenschnitten, und backe sie. Wilt du sie aber nicht backen, so lege sie in eine Kachel, thue süssen Rohm, Ayer und Zucker daran, und lasse sie unten und oben mit Glut langsam kochen.

730. Gefüllte Schnitten.

Nehme ein altgebacken Weißbrod, schneide es zu dünnen Schnitten, und backe sie im Schmalz. Nach diesem siede grosse und kleine Rosinlein und geschnittene Citronen, in halb Wasser und Wein, thue Zucker und Zimmet darunter, streiche es auf die Schnitten, und lege allemahl wieder eine auf die Fülle. Mache einen gebrühten Taig, kehre die Schnitten darinn um, backe sie, und bestreue sie mit Zucker.

731. Cofern, die ein Viertel Jahr gut bleiben.

Nehme ein halb Pfund Butter, eben so viel Mehl, fünf Ayer, gröblicht gestossenen Zimmet und Mandeln, klein geschnittene Citronenschelfe und Zucker nach Gutdünken, rühre es mit warmer Milch an, wie einen Wafflentaig, backe sie schön, und drucke sie über das Holz.

732. Andere Art Cofern.

Nehme Zucker und Mehl, doch nur halb so viel Zucker als Mehl; schneide das Gelbe von einer Citrone länglicht, stosse eine ganze Muscatennuß, etwas Pfeffer, und ziemlich Zimmet gröblicht, thue alles zusammen, rühre es mit Ayern an, und backe sie schön; rolle sie über ein dickes Holz, drucke sie ein wenig breit, daß sie eckigt werden, lege sie in die Mitte eines Zinns, und beuge Wafflen um dieselbe her.

733. Mandelhippen.

Weiche einen Vierling Zucker in einen halben Schoppen Rosenwasser, nehme einen Vierling klein gestossene Mandeln, ein gut Theil Zimmet, etwas Nägelein, und klein geschnittene Citronenschelfe, rühre, wann der Zucker vergangen, die Mandeln, und nach denselben einen Vierl. Mehl, recht wohl darein, schütte ein zerflossenes Stücklein Butter, so groß als eine Baumnuß, und drey verklopfte Ayer, doch nur eins nach dem andern, darein, rühre es mit Wasser vollends an, und backe die Hippen.

734. Andere Art Mandelhippen.

Nimm ein Pfund mit Rosenwasser abgestossene Mandel, ein Pfund Zucker, ein Pfund Mehl, zwölf Ayer, und Rosen-

Rosenwasser und süssen Rohn, bis es dünne genug ist, würze es mit Zimmet, Citronenschelfen und Muscatennuß, nach Gutdünken, rühre es wohl miteinander an, und backe es im Hippeneisen schön.

735. Andere Hippen.

Nimm ein halb Pfund Mehl, 10 Loth Zucker, 1 Ay, und 6 Löffel voll Rosenwasser, mache den Taig Anfangs gar dick; nimm Butter eines halben Ayes groß, laß ihn vergehen, und thue ihn in den Taig, würze ihn mit Zimmet, Muscatennuß, Ingwer, Pfeffer, und klein geschnittenen Citronen, mache ihn mit Wasser vollends dünne, und backe die Hippen.

736. Noch andere Hippen.

Weiche ein halb Pfund Zucker in Rosenwasser, thue Ingwer, Pfeffer, Nägelein, und geschnittene Citronenschelfen dazu; rühre ein Pfund Mehl darein, laß ein wenig Butter vergehen, schütte es auch darunter, rühre auch 3 Ayer eines nach dem andern darein, mache es mit Wasser vollends dünne, und backe sie.

737. Mandelsträublein.

Mache eine gute dicke Mandelmilch, klopfe genugsame Ayer, darein, thue Zucker, ein wenig Salz und Rosenwasser dazu, mache dieses mit schön Mehl zu einem nicht gar zu dünnen Taig, backe ihn wie andere Strauben, und streue Zucker darauf.

738. Zuckerbrödlein.

Verklopfe 2 Ayer, rühre nach dem Klopfen einen Vierling Zucker, und wenn dieser eine Weile gerührt worden, eben so viel Stärkmehl darein, thue beliebigen Anis und Fenchel darunter, würke es mit einem Vierling weiß Mehl recht stark aus, mache ganz dicke Stengel und in der Mitte einen Schnitt darein, backe sie im Backofen, oder in der Dortenpfanne, und schneide sie hernach so dick oder dünne als dir beliebet.

739. Pfeffernüßlein.

Nehme 1 Pfund Mehl, 3 Vierling gesiebten Zucker, Zimmet und Nägelein, jedes ein Loth, ein halb Loth Cardemomen, ein wenig Pfeffer und Ingwer, die klein geschnittene Schaalen von zwey Citronen und etwas Citronade, thue es zusammen

in ein Geschirr, und rühre es mit 4 Ayern, eine Stunde lang, mache kleine Laiblein daraus, setze sie auf ein Blech und backe sie im Ofen oder in der Dortenpfanne, aber nicht zu braun.

740. Geröstete Mandeln.

Nehme ein Pfund Zucker und einen Schoppen Wasser in eine mößinge Pfanne, und lasse ihn über dem Feuer sieden, bis es nimmer schaumt und zu spinnen anfängt; alsdann thue ein Loth gestossenen Zimmet und 5 Vierling ganze Mandeln darein, lasse sie hernach erkalten, und verwahre sie.

741. Ulmer Zuckerbrod.

Nehme des Abends, ehe man zu Bette gehet ein Viertheil von einem Semri gutes Mehl, und theil es in drey Theile. Das eine Drittel nehme in ein Geschirr, mache es mit einer Maas süssen Milch an, thue vier Löffel voll der besten Bierhefen, und ein wenig Salz dazu, und schlage den Taig, bis er Blattern gibt; decke ihn an einem warmen Ort wohl zu, und lasse ihn die Nacht über gehen. Den andern Tag nehme einen Schoppen spannischen Wein, vier Löffel voll Rosenwasser und ein halb Pfund Butter, lasse es untereinander warm werden, zerfliessen und wieder ein wenig erkalten; thue dieses alles, samt einem Pfund reinlich gestossenen Zucker, einem Vierling wohlverlesenen Fenchel und Anis und acht Ayern in den Taig, und wirke von dem übrig gelassenen Mehl so viel darein als der Taig annimmt; arbeite und wirke den Taig eine ganze Stunde lang, bis nichts mehr anklebt und der Fenchel wieder heraus fallen will; mache hernach halb Ehlen lange dicke Stücke daraus, und in ein jedes Stück der Länge nach einen tieffen Schnitt, backe sie schön gelb, und schneide sie, ehe sie ganz erkalten, in beliebige Schnitten, lege solche auf ein Blech, und lasse sie noch ein wenig trücknen.

742. Gutes Mandelbrod.

Stosse ein Pfund Zucker recht klein, schlage 12 Ayer daran, und rühre es eine Stund miteinander; thue hernach 3 Vierling Mehl, ein halb Pfund länglicht geschnittene Mandeln, und die klein geschnittene Schelfe von einer Pomeranze oder Citrone dazu, rühre alles, kaum ehe es in den Ofen kommt, wohl untereinander, fülle es in viereckigte Mödel und backe es schön gelb. Wenn es ein wenig erkühlet ist, schneide es in dünne Schnitten, und lasse sie auf einem Blech im Ofen wieder trücknen.

743. Gebackte Mandelhippen.

Backe Hippen, wie wir sie oben beschrieben haben, lasse sie aber ungewickelt und ganz glatt. Hacke ein halb Pfund Mandel ganz klein, schneide von einer Citronen die Schaalen, nehme ein halb Loth gestossenen Zimmet, einen Vierling gestossenen Zucker, zwey Löffel voll Rosenwasser dazu, mache es wohl untereinander, streiche es auf denen Hippen herum, und backe es in der Dortenpfanne schön gelb. Wenn man nicht Zeit hat, die Hippen in der Eile zu backen, kan man an derselben statt Oblaten nehmen.

744. Reißwaffeln.

Koche so viel Reiß, als du wilt, in süsser Milch ziemlich dicke, thue es in eine tieffe Schüssel, und noch etwas zart gestossen Mutschelmehl, gestossene Mandel und etwas Zucker dazu, lasse ein gutes Stück Butter darein vergehen, und rühre es vollends mit Ayern an, biß der Taig in der Dicke wie ein Waffeltaig ist. Alsdann backe und bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und gib sie zu Tisch.

745. Hutzelnkuchen.

Nimm zwey kleine Mäßlein dürre Birnschnitze, wasche sie wohl, giesse siedendes Wasser darüber und lasse sie darinnen weichen. Nach diesem schneide sie klein, thue ziemlich viel geschnittene Nußkerne oder Mandel, Pfeffer, Nägelein, Fenchel, Coriander, drey bis vier Löffel voll Brannteuwein und ein kleines Mäßlein Mehl dazu, und knete es mit ein wenig Wasser wohl untereinander. Mache hierauf einen mürben Taig, schneide ihn in so viel Stücke, als du Kuchen haben willst, welle ein jedes Theil dünne aus, thue von der angemachten, Fülle darauf und überschlage es, daß es rund wird, stupfe sie oben, und backe sie im Ofen. Man kan diese Kuchen ein halb Jahr aufbehalten.





Nützliche und dem Frauenzimmer sehr dienliche Hauß-Apotheck.

1. Ein Präservativ wider die Erfrierung der Glieder.

Man nehme Mark von einem Ochsenfuß, laß es bey dem Ofen ein wenig zergehen, und schmiere die Arme vom Ellenbogen bis durch die Finger, und die Füsse vom Knie bis durch die Zehen, wenn man des Abends zu Bett gehen will. Ist die Kälte gar zu groß, kan man es des Morgens auf gleiche Weise machen. Es ist oft bewährt und gut befunden worden.

2. Ein anders Präservativ, dessen sich ein vornehmer Mann auf seinen Reisen bedient.

Man schmiere des Morgens, oder wenn man in die Kälte muß, die Schienbein und Füsse mit recht gutem Weinbrandtenwein, wickle gutes Schreibpappier um die Füsse, und ziehe die Strümpfe darüber an. Man wird gewiß erfahren, daß es seine gute Wirkung thut.

3. Wenn ein Glied vom Verkälten aufbrechen will.

Man nehme rohes Sauerkraut aus der Stande, und binde es an den verfrörten Ort. Wenn auch die Haut schon offen ist, so kommt es doch zu keinem weiteren Schaden, und ist bewährt.

4. Ein fürtrefliches Waschwasser, wodurch so gar eine alte Haut jung, schön, glatt und weiß wird.

Man nehme ein Glas voll des besten Ungarischen Wassers, und menge vom besten Gummi und Tragant,

jedes für 2. Kreutzer darein. Rüttle es oft und laß es 2. bis 3. Tage aneinander stehen, bis es sich recht abfrißt. Nachdem nehme man einen Schoppen Rosen- oder Lilienwasser und weiche 4. Loth des besten Stärk- oder Kraftmehls darein, lasse es auch 2. bis 3. Tage unter öfterem Rütteln stehen. Alsdann thue man es auch unter den Brandtenwein und Tragant, schüttle ihn aber recht wohl, und wasche sich des Tages etliche mahle damit. Je öfter man sich wascht, je besser ist es. Wenn man auf diese Weise ein Jahr lang anhält, wird man gewis weder Sommer- noch Leberflecken mehr haben; alte Häute werden jung, die grobe zart und glatt werden, und das ganze Angesicht bekommt eine lebhafte Farb, Röthe und Weisse.

5. Das ausnehmende Augen- und Waschwasser der Fürstin von * * *

Nehme weiß Rosenwasser, weiß Bohnenblüthwasser, Augentrostwasser, weiß Ilgenwasser, Boleyenwasser und guten Weinbrandtenwein, jedes einen Schoppen, ein Pfund Ambrosienmandeln, für 12. kr. Gampfer, und für 9. kr. Borax. Beschütte die Mandeln mit siedendem Wasser und scheele sie; stosse sie hernach in einem hölzernen Mörser ganz klein, netze sie aber ein wenig mit obigen Wassern, damit sie nicht ölicht werden; thue sie in einen glasirten Hafen, schütte alles obige daran, und rühre es wie einen Brey, stelle es 24. Stunde in den Keller, presse es alsdenn durch ein Tuch, fülle es in lauter schöppigte Gläser, und verwahre es im Keller, an einem nicht gar zu kalten Ort, bis es nach und nach aufgebraucht ist. Alle Abend wascht man sich fleißig damit. Es thut trefliche Dienste, besonders für die Augen.

6. Benzoe-Tinctur, oder Jungfernmilch.

Nehme Storax, und Benzoe, jedes ein Loth, und

Gampfer ein halb Loth, stosse alles gröblicht, und thue auch peruvianischen Balsam anderthalb Loth darunter, giesse 1. Schoppen guten Weinbrandtenwein darüber, verwahre aber das Glas mit nassen Blasen recht wohl, und setze es in die Sonne, oder in die Wärme, bis es schön roth wird. Wenn es roth genug ist, giesse es von dem Ansatz rein ab, lasse es durch ein Fließpapier lauffen, und verwahre es hernach auf das beste. Wenn du sie gebrauchen willst, giesse etwas weniges davon in so viel frisch Wasser, als du zum waschen nöthig hast, und wasche das Angesicht des Abends recht wohl damit. Sie nimmt alle Leber- und Sommerflecken aus dem Gesicht, vertreibet die Dürrmaden, oder so genannte kleine schwarze Würmlein, ziehet die Hitze der Sonnen heraus, heilet die hitzigen Blattern oder ausgefallene Finnen, und gibt dem Angesicht eine lebhafte und angenehme Röthe.

Wer etwas mehrers daran wenden will, nehme ein Glas ungarisch Wasser, weiß Lilienwasser, Rosenwasser und Weißwurzwasser, jedes einen halben Schoppen, vermische es untereinander, giesse von obiger Tinctur tropfenweis nacheinander, giesse so viel hinein, bis es zusammen wie eine weisse Milch wird, und verwahre auch diese zum Gebrauch auf das beste. Wenn man sie gebrauchen will, schüttelt man sie untereinander, netzet zarte leinene Tüchlein darinnen, und wischet das Angesicht damit ab. In wenig Tagen wird man eine grosse Veränderung des Gesichts merken.

7. Mandelsaiffe zu Waschung der Hände und des Angesichts.

Nehme 1. Vierling Mandel, lege sie ins heiß Wasser, ziehe die Haut ab, und stosse sie klein. Nehme einen Vierling Venedische oder Waschsaiffe, schabe sie so zart als möglich, schütte einen halben Schoppen Ro-

senwasser dakan, daß es weich wird, rühre es wohl. Alsdann giesse anderthalb Schoppen Gaismilch, samt denen Mandeln in die oben angezeigte Saiffen, und rühre es, bis es lauter Schaum ist. Hernach setze es aufs Feuer, und laß es eine Weile kochen. Nach dem Kochen thue es wieder in die Schüssel, worinnen es gewesen ist, rühre es auf das neue, bis es dick und kalt wird, und giesse es in einen Ladendeckel. Nach dem Guß laß es gestehen, und schneide Stücklein nach deinem Belieben. Wenn man will, kan man auch ein wenig gestossene Violwurzel darunter thun, daß es wohl riecht.

Wunderwasser.

Nehme Citronenschaalen, Lorbeer, Majoran, Poley, Salbey, Eubischsaamen, Wachholderbeer, Aloe, Hepatica, Entian, Schlüsselblumen, weisse Rosen, rothe Rosen, Paradis-Holtz, ausländischen Calmus, gelbe Violen, Spicanardi, Cardemomen, Staches-Blumen, Gummi Amoniaci, Dostenwurzel, edle Melissen, Rosmarin-Blüth, edle Gamanderlen, Till-saamen, Spitzmüntz, krause Münz, wilden Poley, rothen Steinbrech, Farnkraut, Tosten, Basilien, Benedictwurtzel, Holderblüth, Mutterkraut, Mutterkraut-Saamen, Muscatennuß, Indianische Nuß, Ingwer, Nägelein, Mastix, Weyrauch, langen Pfeffer, runden Pfeffer, Zimmet, Safran, Cubeben und Galgant, jedes zwey Loth; Ferner Datteln, Feigen, kleine Rosinlein, süsse Mandeln, Piscatien-Kerne, jedes 14 Loth, wahren Jungfernhonig 12 Loth, braunen Zucker-Candel so schwer als das andere; Ambra und Bisem jedes 6 Gran, und Weinbrandtenwein, so schwer, als alles obige zusammenwigt. Alle bisher gemeldte Stücke stosse gröblicht, und lege sie zwey Tag und zwey Nächte in den Brandtenwein, thue hernach alles zusammen in einen

einen gläsernen Brennzeug, verwahre den Helm recht wohl, und destillire es gantz gemächlich. Den Zucker-Candel darf man nicht mit distilliren, sondern man siedet ihn auf eben die Art, wie man sonst Zucker läutert, zu einem Sirup, und giesset ihn unter das schon destillirte Wasser. Dieses Wasser heilet frische Schäden in wenig Tagen, und die alten, als Krebs und Fisteln, in 25 Tagen, wenn man sich täglich dreymahl damit wascht. Legt man es auf den Krebs, so tödtet er denselben in kurzer Zeit. Wenn die Augen nicht ganz und gar verdorben sind, dient es wider alle Krankheiten derselben, wenn man 9 Tage nacheinander, täglich 3 Tropfen davon in das Auge läßt. Wenn einer, der den Stein hat, etwas weniges von diesem Wasser einnimt, bricht es denselben ohne Schmerzen; die erstarrte und eingezogene Spannadern bringt es in 5 bis 6 Tagen zurecht. Es stärket auch den Verstand und Gedächtnis, wenn man die Scheitel damit wascht. Aus dem Angesicht nimmt es durchs Waschen alle Flecken. Legt man 2 bis 3 Tropfen auf einen schmerzhaften Zahn, stillet es den Schmerzen. Thut man etliche Abende nacheinander allemal 3 Tropfen in die Ohren, bringt es das verlohrne Gehör wieder. Für die Bräune gurgelt man den Hals damit; für den Husten nehmt man etwas davon in Wein ein. Wer bey Pestilenzzeiten alle Tage davon einnimmt, hat ein starkes Präservativ daran. Wenn ein Aussätziger, Lungensichtiger, Wassersüchtiger, Gichtbrüchiger, Podagrischer, oder mit dem Hüftwehe behafteter Mensch alle Morgen anderthalb Löffel voll nüchtern auf einmal trinkt, wird er in zwey Monaten gesund. Gießt man einem, der dem Ansehen nach todt ist, und doch sein Lebensziel noch nicht erreichet hat, etwas davon ein, so wird es besser. Es dient auch wider alle Grimmien, Blähungen und Ueberla-

dung des Magens, und wenn es nicht unter sich gehen kan, verursacht es ein unschädliches Brechen.

9. Ein sehr bewährtes Mutterwasser.

Nehme Beymenten, Melissen, Salbey, Stabwurz, Metterich, Poley, Liebstöckelkraut und Wurzel, jedes drey Hände voll; Fünffingerkraut, Kerbelkraut, Cardobenedicten, Bibernellwurzel und Peterling, jedes eine Hand voll, etwas weniges Rauten und Wermuth, drey oder vier Hände voll gequetsche Wachholderbeer und einen halben Vierling Anis. Dieses alles zerhacke klein, thue es zusamen in einen Brennhafen, und ziehe es nur mit Wasser nach Apothekerart herüber. Kan man junge Schwalben haben, können ihrer 6. 8. oder mehrere lebendig zerschnitten, und zu den Kräutern in den Brennhafen gethan werden. Von diesem gebrannten Wasser nimmt man nach Belieben, und nach Beschaffenheit der Natur, Löffelvoll weis ein. Es hält seine Probe gewis.

10. Kayser Carl V. und Ferdinands köstliches Triseneth.

Nehme der schwersten Cubeben, Cardemomen, Paradiskörner, Galgant, Muscatennuß, Nägelein, guten Zimmet, Boleyen=Blümlein und frischen Calmus, jedes ein Quintlein; ferner weissen Ingwer, Indianischen Spiccanardi, langen Pfeffer, Paradiesholz, Muscatenblüth, Zittwen und breiten Coriandersaamen, jedes ein halb Quintlein. Stosse und vermenge dieses alles wohl, mache es zu einem Pulver, und nehme alle Wochen dreymal, jederzeit ein halb Quintlein davon, und faste vier Stunde darauf. Es dienet für den Schwindel, Hauptflüsse, Schlag, fallende Sucht, und Hauptgichter; stärket das Herz, Haupt und Gedächtniß, Lungen und Leber: befördert die Dauung, macht einen leichten Athem, vertreibet die Melancho-

sie, wehret dem Gries, Seitenweh und Brechen, läßt keine böse Dünste aus dem Magen aufsteigen und dienet wider Verstopfung und Verhärtung der Därme.

11. Wermuthessenz.

Nehme Hirschzungen, Cardobenedicten, tausend Gulden kraut, Mauerrauten und Melissen, jedes eine halbe Hand voll; rothe Angelica für 2 Kreuzer, Wermuth eine halbe Hand voll. Schneide diese Kräuter klein, giesse ein Maas guten Brantenwein daran, lasse es 8 Tage an der Sonne, oder auf dem warmen Ofen stehen, binde es aber vorhero recht sorgfältig zu. Es kan auch nichts schaden, wenn 1 Loth Citronenschaalen, Calmus, langen Pfeffer und Galgant dazu kommt. Wenn es nun genugsam destilirt ist, gießt man es durch ein Fließpapier, oder Filtriertrechter, in einen Kolben, und nimmt alle Morgen und Abend einen Löffel voll. Es dient nicht nur für den Magen, sondern fast für alle Zustände eines Menschen, der nicht gar zu hiziger Natur ist.

12. Ein bewährtes Waschwasser von Fleisch.

Man nehme vier Kalbsfüsse, scheele die Beine ganz heraus und thue sie weg; das abgescheelte aber weiche man 9 Tage in frisch Brunnenwasser, welches alle Tage zweymal abgegossen, und wieder ganz frisches angegossen werden muß; hernach lege mans in einen Glaskolben, thue von zwey Dutzent Ayer die Schalen und das Weisse, und von einem Weißbrod die ganz zu Pulver gemachte Brosamen dazu. Man wasche ferner ein Stück Kalbfleisch vom Schenkel recht wohl, thue Fett und Beine davon, und schneide es in kleine Stücke. Man schneide auch einen jungen Huhn den Kopf ab, ziehe ihr sogleich die Haut mit den Federn herunter, thue Füsse und Eingeweide hinweg, das übri-

ge alles aber in den Glaskolben, leg eine in Stücke zerschnittene Citrone darein, giesse anderthalb Schoppen Ziegenmilch daran, und thue endlich 4 junge Hunde, die ein oder zwey Tage alt sind, auch noch darzu. Alles dieses destilire man in einem heissen Balneo, bis nichts mehr aufsteigt. Man muß aber zum wenigsten 3 Tage und 3 Nächte zu dieser Arbeit haben, und das Feuer niemals abgehen lassen. Das destillirte Wasser sezt man an die Sonne; sonst wird es sich nicht halten, oder gut bleiben.

Es ist fürtreflich gut, die zarten Angesichter zu erhalten und zu bewahren. Man muß sie des Abends, wenn man zu Bett gehen will, wochentlich drey oder viermahl damit bestreichen, und des Morgens mit einem reinen weissen Tuch wieder abtrücknen.

12. Ein Wasser, den ganzen Leib zu stärken und wohlgestalt zu machen.

Man nehme Holderblumen und weisse Wegdistelblumen, jedes 2 Pfund, Blumen von türckischen Bohnen ein Pfund, anderthalb Pfund Citronenmark, Borras drey Unzen, Venedischen Terpetin 1 Pfund, vier rein gemachte und in Stücke zerschnittene junge Tauben, des besten Honigs anderthalb Pfund, Ziegenmilch 3 Pf. das Weisse und die Schalen 20 Ayern, vier in Stücke zerschnittene Citronen, Zuckercandel ein halb Pfund, Zimmetrinden und Würznägelein jedes ein Loth. Was sich stossen lässet, stosset man, thut alles zusammen in einen Glaskolben, und destilliret es im Balneo, anfänglich nur warm, hernach aber am Ende der Destillirung siedend heiß. Dieses Wasser stärket den Leib, machet ihn wohlgestalt, und bewahret ihn für vielen Krankheiten. Im Anfang des Frühlings und am Ende des Herbstes ist es dem Leib am

nütz=

nützlichsten. Das Gesicht aber muß man des Abends, wenn man zu Bette geht, wöchentlich einmahl damit bestreichen, und des Morgens, wenn man aufstehet, mit einem reinen leinen Tuch wieder abtrücknen.

13. Ein bewährtes Mittel, Rindfleisch lange gut zu behalten.

Man lege das Fleisch in eine Schüssel und schütte so viel saure Milch darüber, daß die Milch über das Fleisch geht. Hiedurch wird alles Blut davon ausgezogen, daß es in der grösten Hitze zehen und mehr Tage hält. Doch muß man es wenn man lange aufhalten will, alle Tage oder zwey Tage die alte Milch ab- und wieder frische angiessen. Je länger es in der Milch ligt, je wohlgeschmackter wird es. Wer die Probe davon machen will, lege von einerley Fleisch die Helfte nur eine halbe Stunde in solche Milch, und koche alsdenn die darinn gelegene und die andere Helfte miteinander. Er wird finden, daß ein grosser unterschied darunter ist und daß das in Milch gelegene gegen dem andern wie Hüner-Fleisch aussieht und schmeckt. Wir wissen auch nicht nur ein Haus von Standes-Personen, in welchem kein Fleisch verspeißt wird es seye denn zuvor in solcher Milch gelegen.

14. Dürr Fleisch und Schuncken zuverwahren, daß keine Würme oder Maden darein kommen.

Man macht eine rechte scharfe Lauge zurecht, und gießt sie, so bald das Fleisch oder die Schunken aus dem Rauch kommen, nur laulicht, aber ja nicht warm darüber, und wascht das Fleisch wohl damit, trücknet es hernach mit einem Tuch wohl ab und hängt es an ein lüftig Ort, daß es recht trucken wird. Auf diese Weise kan man es Jahr und Tag recht gut behalten, wie die Probe davon schon sehr offt gemacht worden ist.

16. Lichter, deren eins 12. bis 13. Stunden brennt, zu machen.

Zu diesem nehme zwey Messerspitze voll Salmiac, ein Messerspitz voll Fraueneis, und eben so viel Salpeter, stosse alles zu Pulver, und mache es mit frischem Wasser zu einem Breylein; thue es unter 5. Pfund ausgelassen Unschlitt, lasse es so lange als harte Ayer sieden, und verschäume es wohl. Nach diesem giesse die Lichter in Formen, oder duncke sie halb mit Wachs und halb mit Unschlitt gestrichenen Dächten, nachdem du sie dick oder dünn haben willst.

17. Ein Licht zu machen das alles Eisen zerbricht.

Nehme Terpetin, Rosa, Fischöl, Firnies, eines so viel als des andern, auch eben so viel neu Wachs und Arsenicum sublimatum, mache daraus ein Licht. Wenn du es anzündest, hüte dich für dem Rauch, denn er ist schädlich, halte das angezündete Licht so lange unter das Eisen, bis es sich erwärmet, und laß es hernach kalt werden. Wiederhole dieses zwey bis dreymahl, so wird das Eisen gewiß brechen.

18. Gegossene Lichter zu machen.

Nimm 25 Pfund ohnausgelassenes Unschlitt, zerschneide es klein, laß es wohl aus, und ein wenig erkalten. Thue zwey grosse Hände voll ungelöschten Kalch in einen Hafen, und giesse frisches Wasser daran. Nehme einen Schoppen von diesem Kalchwasser; ein halb Kreuzergläßlein voll Weinbrandtenwein, für 1 Kr. zerstossenen Gampfer und eben so viel zerstossenen Borax, rühre es zuerst untereinander, und hernach alles zusammen in das halbkalte Unschlitt; laß es wieder eine Weile aufkochen und hernach stehen, bis es aussen an dem Geschirr herum ein wenig gestanden ist, und giesse es alsdann in die Lichterformen.

19. Gute Saiffe zu machen.

Nehme zu 26 Pfund Unschlitt, 16 Simri Aschen; feuchte die Asche in einem hölzernen Geschirr mit warmem Wasser an, bis man sie ballen kan. Nach diesem nehme ein Simri ohnabgelöschten Kalch, und thue ihn in die Mitte der angefeuchten Asche; schütte eine Gelte voll Wasser auf den Kalch, decke ihn mit der angefeuchteten Asche zu, und lasse es stehen, bis der Kalch völlig vergangen ist. Alsdann mache alles mit einem Rühr-Stecken wohl untereinander, und schütte, wenn noch etwas gantzes vom Kalch sollte gefunden werden, wieder Wasser daran, bis es auch zergehet. Endlich mache von Pfahl-Stücken ein Creutz über eine Zapfen-Gelte, und lege ein Sieb darauf. In dieses Sieb schütte die wohl untereinander gemachte Asche und Kalch, drücke sie wohl zusammen; schütte siedendes Wasser darüber, und lasse die Lauge, so herab lauft, über Nacht stehen. Des Morgens nehme drey Imi von der ersten Lauge, so herum geloffen ist, thue einen Theil davon in den Kessel, schütte die 26 Pfund Unschlitt, die zuvor geschnitten seyn müssen, auch darein, und laß alles drey Stund sieden. Es muß aber beständig gerühret werden, damit es nicht überlaufft. Was von den drey Imi Laugen übrig geblieben und nicht gleich in den Kessel gegangen ist, das schütte nach und nach dazu. Wenn es drey Stunden gesotten hat, thut man einen Vierling Salz darein, und läßt es sieden, biß sich die Lauge und Saife voneinander scheiden. Nach diesem schöpft man die Lauge oben herunter, und in ein besonderes Geschirr die Saife, bis der Kessel ganz leer ist. Nach dem Ausleeren thut man wieder frische Lauge in den Kessel, schüttet die abgeschöpffte Saife wieder darein, und läßt sie wieder eine kleine Weile sieden. Alsdaan nimmt man noch einen Vierling Salz, und

läßt es wieder mit kochen, bis die Lauge und Saif sich auf das neue scheiden. Endlich nimmt man eine Schublade mit durchgebohrten Löchern, leget ein Tuch darein, und schöpft die Saife in dieselbe heraus, rühret sie nacheinander fort, bis sie zu gestehen anfängt, läßt sie über Nacht vollends erkalten, und schneidt sie des andern Tages zu Tafeln, die man nach Belieben aufhebt und verwahrt. Je besset man sie vor dem Erkalten rührt, je einen schönern Maser bekommt sie.

14 Gutes Mastungs-Recept.

Nimm ein Achtel vom Simri Wachholder-Aschen, die von grünen Wachholderbeeren gebrannt worden, eben so viel Rockenmeel, und gleich viel Saltz, auch wenn man das Vieh zu verkauffen gedenkt, gar ein wenig Schwefel. Menge und knette es, und mache einen nicht gar zu dünnen Taig daraus, der sich wohl ballen läßt. Den halben Theil davon stelle so gleich in den Keller, aus der andern Helfte mache länglichte Ballen, so groß als ein Ay, lege sie in eine Schüssel, und lasse sie bey der Wärme ein wenig hartlecht werden. Von diesen Ballen gib dem Mastvieh des Morgens, Mittags und Abends nach dem Abfüttern allemahl eine. Wenn die erste Helfte aufgebraucht ist, so mache das im Keller Verwahrte auch zu Ballen, und fahre auf diese Weise fort, bis das Rind fett genug ist. Es thut gute Dienste.

20. Ein sehr bewährtes Mastungs-Recept.

Nehme Lorbeer, eichene Kohlen, und dürre Gundelreben, jedes ein Pfund, säubere stosse und menge alles wohl untereinander. Theile diese drey Pfund so ein, daß du dem Stück Viehe, das du mästen willt, von einem Vollschein zum andern, täglich drey mahle, wie oben von den Ballen gemeldet worden, einmahl so viel als das andere geben kanst. Mache am Vollschein

den

den Anfang und fahre bis zum andern Vollschein fort, spare aber auch das andere Futter und Salz darneben nicht. Auf diese Weise wird es in vier Wochen fetter, als man fast glauben kan. Es muß aber auf den Tag hin fort, und geschlachtet werden, sonst nimmt es im künftigen Monat so schnell wieder ab, als es im vorhergehenden zugenommen hat.

21. Das güldene Mutterwasser.

Nehme von dem besten Weinbrantenwein einen halben Schoppen, Bibergeil anderthalb Loth, Campfer ein Loth, gedörrte Holder- oder Attigbeer ein halb Loth, thue alles zusammen in den Brandtenwein, und binde es mit Blasen wohl zu. Nach zwey Stunden kan man es schon gebrauchen, und nimmt täglich einen Eßlöffel voll in einem Gläßlein warmen Wein ein.

22. Regenspurger Windwasser.

Nehme 24 Loth Anis, 4 Loth Kümmel, 6 Loth Fenchel, Zimmet und Nägelein, jedes zwey Loth, ein Loth Muscatenblüth, ein Loth Muscatennuß, und eine Maas Brandtenwein. Das obige zerstosse alles, und distillire es nach Apothecker Art.

23 Unvergleichlicher Spiritus apoplecticus, oder Schlag-Wasser.

Nehme zu einer Maas des besten Weinbrandtenweins, blaue und gelbe Violen, Majenblümlein, edlen Majoran, Rosmarin und die Blüthe, Lavandelblümlein, Melissen, weiß und rothe Rosenknöpff, weisse Lilien, Quendel, wohlriechende braune Nägelein, schwarze Kirschenblüth, Lindenblüth, Gürtelkraut, Rauten, Beymenten, Bathingen, wie auch andere Hauptstärkende Kräuter, jedes eine Hand voll. Pomeranzen- und Citronenschalen und Blüthe, jedes ein klein Händleinvoll. Anis, Fenchel, Zimmet, Würznägelein, Cubeben Cardemo

demomen und Muscatenblüth, jedes zwey Quintlein. Am Ende des Merzen stellt man eine wohlverschlossene gläserne anderthalb mäßige Flasche mit einer Maas des besten Weinbrandtenweins an die Sonne, und wirfft von oben benannten Stücken von Tag zu Tag hinein, was am besten florirt, bis alle beysammen sind. Die Flasche schüttelt man alle Tage ein oder zweymahl wohl durcheinander. Wenn alles beysammen und wohl destillirt ist, so löset man noch Ambra, Zibeth und Bisam, jedes drey Gran, in weissem Zucker auf, wirfft es auch in die Flasche, und läßt es noch acht Tage stehen, schüttelt es aber alle Tage recht wohl untereinander. Auf diese Weise hat man ein recht kostbares Schlagwasser.

25. Beymenteneßenz.

Nehme schöne wohl zeitige Beymenten, reinige sie von den Stielen und aller Unsauberkeit, wasche sie schnell, lasse sie wie einen Salat vertrieffen, und auf einem Tuch im Schatten trücknen. Nehme zu einer Maas guten Brandtenwein ein Pfund solcher Blätter. Dieser ziehet in acht Tagen alles Grüne so heraus, daß sie ganz weiß aussehen. Wenn dieses geschehen ist, giesse den Brantenwein davon ab, und drucke die Blätter aus. Alsdann lasse ein Pfund weissen Zuckercandel mit einem halben Schoppen Rosen- und eben so viel frisch Wasser aufkochen, daß er sich schön läutert, und thue, wenn du willt, zwey Gran Bisam und zwey Gran Ambra dazu, und lasse es mit dem obigen Brantenwein reinlich durch ein Fließpapier lauffen. Wer Ambra und Bisam nicht liebt, kan solche aussen lassen.

26. Gutes Zimmetwasser von Quitten-Safft.

Nimm einen Vierling guten Zimmet, stosse ihn gröblicht, schütte eine Maas rothausgepreßten Quittensafft darüber, laß es acht Tage an einem kühlen

Ort

Ort zusammen stehen, bis der Mond zunimmt. Alsdann thue es in einen Brennzeug, und ziehe es ganz gemächlich herüber.

27. Pestessenz, oder bewährtes Mittel für das hitzige Fieber und allerley Zufälle.

Nehme Aloe, Safran und Rhabarbara, jedes zwey Loth, Citronenschalen ein Quintlein, Myrrhen drey Quintlein, und Bodaschen für 1 kr. Menge dieses untereinander und lasse es über Nacht in dem Keller stehen. Nach diesem thue es in einen dritthalb mäßigen Glaßkolben, und ferner Terra sigillata ein Loth, Citronat drey Quintlein, Angelica, Tormentill, Gampfer, Bibergeil, und weissen Diptam, jedes zwey Quintlein dazu; giesse zwey Maas recht guten Brandtenwein darüber, und stelle das Glaß an die Sonne oder einen andern warmen Ort in den Sand. Wenn der Brantenwein in dem Glas aussiehet wie rechter rother Wein, läßt man ihn sachte durch ein Fließpapier lauffen, und verwahrt ihn wohl. Wer alle Tage 8 bis 10 Tropfen davon in Wein oder Thee einnimmt, ist auf 24. Stunde für allerey Gifft und Seuchen präservirt. Wen die Pest oder das hitzige Fieber anstößt, nehme so gleich und ehe 24. Stunden vorbey gehen, einen Löffel voll ein und schwitze darauf: er wird sich gut dabey befinden. Sie dient auch denen, welche einen kalten Trunck gethan, oder den Magen mit etwas verderbet und grosse Mattigkeit in den Gliedern haben. Nicht weniger treibt es die Würme von dem Menschen, und hat die Eigenschafft, daß man es den Kindern schon im dritten Jahr geben darf. Man gibt nach Beschaffenheit des Alters und der Jahre von 6. Tropfen biß auf 40.

28. Zimmetwasser.

Nehme anderhalb Pfund des besten Zimmets und guten alten weissen Wein drey Pfund stosse

den

den Zimmet gröblicht, und lasse ihn an dem Wein eine Zeitlang an einem warmen Orte stehen. Alsdann giesse vier Pfund Rosenwasser dazu, und destilire es im Sand nach der Kunst. Wer hiziger Natur ist, dem ist das besser oben beschriebene, andern aber das hiestehende Zimmet-Wasser fürträglicher.

28. Gallen abführender Trank.

Nehme zwey Quintlein Rhabarbara, drey Quintlein Sennetblätter, ein Quintlein bereitet Weinstein-Pulver, ein halb Quintlein Anis, und 16 Loth Sauerampfferwasser. Lasse dieses alles über Nacht stehen, und miteinander weichen, alsdenn koche es, daß in allem nur acht Loth noch übrig bleiben; zu diesem thue anderhalb Quintlein laxirenden Rosinsirup, und nehme es auf einmahl ein.

29. Auflösender Brusttranck.

Nehme Eubischwurzel, Hufflattichwurzel, Schwarzwurzel, Alantwurzel, jedes 2 Quintlein, Gundelreben und Isopen jedes eine Hand voll Zibeben und Rosinlein, jedes einen Vierling schmale Salbeyen, Gänßblümlein und Süßholtz, auch jedes eine Hand voll. Siede alles zusammen im Wasser eine starke halben Stunde, und trinke des Tags dreymahle, allemahle ein Glas davon. Es thut gute Dienste.

30. Wider das Seiten-Stechen.

Koche Leinsaamen, Camillen Pappelkraut, und weiß Ilgen oder Lilien-Wurzel, jedes eine Hand voll in süsser Milch: fülle alles in eine Rinds-Blase, und lege es, so heiß du es leiden kanst, auf die Seite, an welcher das Stechen ist. Es gibt gute Linderung.

31. Bewährtes Viehrecept für die Lungensucht.

Nehme Angelica- und Baldrianwurzel, jedes für 6. kr. Schwalbenwurzel für 4. kr. Salpeter für 24. kr.

kr. Lorbeer für 17. kr. Gaißbartwurzel für 4. kr. stosse oder hacke alleszusammen, und koche es in zwey Maas Wein und zwey Maas Wasser, und schütte dem Vieh alle Morgen einen Schoppen davon ein. Es hat jederzeit Probe gehalten.

32. Fürtrefflicher Schlag=und Flußgeist

Sammle, wie es die Jahreszeit mit sich bringt, abgezopfte Mayenblümlein, die noch in kein Wasser gekommen, Lindenblüth, Salbeyblüth, Rosmarinblüth, Sammet=oder sonst rothe Rosenblätter Lavandelblümlein, junge Herzblättlein von Majoran, braune Nägelein oder Grasblumen, gelb=und blaue Violen, jedes drey Hände voll, Ringelblumen und Citronenschaalen jedes eine Hand voll; lasse ein jedes in dem Schatten dürr werden, bis alles beysammen ist. Alsdann thue alles zusammen in einen Glaskolben, giesse eine Maas des besten Branntenweins daran, und lasse es 24 Stunden an einem weder kalt noch heissen Orte stehen. Nach diesem thue gestossenen weissen Zimmet, Gewürznägelein, Muscatennuß oder Blüth, und Cubeben, jedes ein Loth darzu, giesse noch eine halbe Maas des besten Branntenweins daran, rürle es wohl untereinander, thue es in den Brennzeug, und ziehe es herüber. Die erste und letzte halb Maas wird nicht so gut, als das übrige, und wenn die Kräuter vor dem Brennen zu lange an dem Branntenwein stehen, wird der ganze Ansatz sauer.

32. Sehr bewährtes Magenwasser.

Nehme von 6 Pomeranzen das Mark und die Schaalen, von 6. Citronen nur die gelbe Schaale, wenigstens $\frac{1}{4}$ Pfund sauber verlesenen Anis, und halb so viel Fenchel, ein halb Pfund klein geschnitten Süßholz, und zwey Loth rothen Calmus, schneide alles klein, thue

es in ein starkes Glas, giesse ein Maas Frucht-branntenwein daran, binde es wohl zu, und destil-lire es in der Sonne oder auf dem Ofen im Sand. Wenn es anfangt gelb zu seyn, ist es schon zu brau-chen. Es dienet wider den Magenkrampf und alle Blähungen des Leibes, wenn man einen oder zwey Löffel voll mit etwas Brod austunkt, und hat an manchen Personen sehr gute Würkung gethan. Wenn das Glas halb leer ist, kan man etliche mahle frischen Branntenwein angiessen, ohne daß es seine Krafft verliert.

33. Das ächte Arquebusade-Wasser.

Nehme Salbey, Beyfuß, heidnisch Wundkraut, jedes 4 Hände voll, zahme Angelica, Ochsenzungen, Sanickel, groß Tausendschön oder Gänsblumen, klein Tausendschön, Betonien, breiten Wegerich, Oder-menning, Gänserich, Eisenkraut, St. Johanniskraut Garbenkraut oder Schaafgarben, Sonnenthau oder Güldenwidertodt, Braun- oder Knollenwurz, Eisen-wurz, Holwurz, Osterluceywurzel, Anis, Hirschzun-gen, Melissen, Steinklee, Sinau oder Löwenfuß, jedes zwey Hände voll, hacke Wurzel und Kräuter ganz klein, und giesse alten Wein daran, bis er zwey Querfinger über die Kräuter geht, lasse es zwey Tage und zwey Nächte aneinander stehen, und brenne es hernach ganz gemächlich. Wer es recht gut will, kan es wie den Branntenwien, zweymahl herüber ziehen, und nach dem Brennen 40 Tage an der Sonne stehen lassen, bis es sich läutert. Die Gläser aber müssen nicht ganz voll seyn, sonsten zerspringen sie leichtlich. Wenn man von diesem Wasser einen Löffel voll eine Stunde vorher einnimmt, ehe das Fieber kommt, dienet es wol; Es ist auch gut wider die Colik, wider das Reissen im Leib und Magenweh, ingleichem, wenn man durch

einen Fall etwas im Leib versehret hat, in Kindesblattern, und so gar in Kindesnöthen. Aeusserlich ist es gut für alle Wunden, und lässet kein faules Fleisch wachsen. Je älter es wird, je besser ist es und nimmt immer zu.

34. Guter Persico.

Stosse ein halb Pfund Pfersichkern groblich, giesse eine halbe Maas Brauntenwein, und eine Maas alten Wein daran, lasse es über Nacht stehen, und distillire es so lang es noch Geist hat. Löse ferner zwey Pfund Zucker mit anderhalb Maas Wasser auf, mische es kalt in dem abgezogenen Branntenwein, seihe es durch ein Fließpapier, giesse es hernach in ein Glas, und hänge ein halb Loth zerstossene Cochenille in einem zarten Tüchlein darein, bis sich der Branntenwein gefärbt hat. Alsdann ist es recht.

35. Selerieſſenz.

Nehme zwey Loth, oder wenn sie recht stark seyn solle, drey Loth Selerisaamen, zerstosse ihn ein wenig, und beitze ihn über Nacht in eine Maas guten Branntenwein. Alsdann distillire es, so lang es gut geht, löse anderhalb Vierling Zucker in einem völligen Schoppen Wasser auf, giesse ihn kalt zu dem Branntenwein, und seihe ihn durch ein reines Fließpapier.

36. Bernerisch Mirackelpflaster.

Nehme ein Pfund frisches Baumöl, und ein halb Pfund schön junges gelbes Wachs, schabe das leztere wie man Saiffe schabet, und lasse diese beede Stücke in einem schon gebrauchten saubern Hafen über einem Kohlfeuer zergehen; hernach schütte 6 Loth Goldglätte und 4 Loth Bleyweiß, zu einem zarten Pulver zerstossen, darein; rühre es mit einem hölzernen Spatel, nicht beym Feuer, sondern auf gelinden Schmidkohlen,

 welche

welche um den Hafen herum gethan werden, immer um, nnd gib genaue Achtung, daß es nicht überlauft; dann es steigt über sich wie Schmalz, und verliert durch das Uberlauffen seine heilende Kraft. Aus dieser Ursache nehme einen Hafen dazu, der nicht voll wird, und siede es ganz gemach. Willt du wissen, ob es genug gekocht seye, so lasse einen Tropfen auf ein Zinnteller fallen. Siehet er schön schwarzbraun, so ist es genug gekocht; ist es gar zu schwarz, so heilet es nicht; ist es zu hellbraun, so hält es die Schäden gar offen, wie eine Fistel. Ist es aber beschriebener massen recht gekocht, (dann an dem Kochen ligt alles) so setze es an die Luft, und rühre es immer um, bis es kühl zu werden anfängt; alsdann schütte es in beliebige Schächtelein, und lasse sie aufgedeckt stehen, bis es gar erkaltet ist. Aber auch hierinnen muß man sich in Obacht nehmen. Dann schüttet man es zu heiß in die Schächtelein, so springt es; ist es aber schon zu kalt, so lauft es nimmer, und verklebt nur im Hafen. Wann man dieses Pflaster aufstreichet, muß es ganz dünne geschehen, und auf der andern Seite mit der Scheeren Schnitte gemacht werden, damit die Hitze durch kan, und alle 24 Stunde ein frisches auflegen. Wenn es wildes Fleisch findet, fället es hinweg; man darf dahero nicht erschrecken, wenn es von Anfang die Wunde grösser macht. Dann es heilet nicht oben hin, sondern von Grund aus und sicher, obschon etwas langsam, und läßt keine Narben zurücke. Man kan es bey allen offenen Schäden gebrauchen.

37. Sogenannte Schwälinssalbe, oder köstliches Pflaster zu allen Schäden, welches seiner Tugend halber nicht genug zu loben ist.

Nehme ein Pfund Baumöl, thue es in ein mößinges Pfännlein, und lasse es über einem gelinden Feuer gemäch-

gemächlich warm werden; alsdenn rühre 14 Loth rothe Mini nach und nach darein, und laß es ganz gemach kochen, bis es zu kleben anfangt, wenn man einen Tropfen auf etwas fallen läßt. Verwahre es hernach zum Gebrauch in einem beliebigen Geschirr.

38. Trefliche Brandsalbe.

Nehme zu einem Vierling (¼ Pf.) Rheinberger Schmeer, einen Schoppen Merzen-Schneewasser, koche es so lange, als harte Ayer, rühre es unter dem Kochen immerdar um, laß es erkalten, und bestreiche den Ort damit, an welchem der Brand ist. Es hilft unfehlbar.

39. Hauptwasser und Gliederbranntenwein.

Nehme zu einer Maas recht guten Branntenwein von nachstehenden Kräutern eine Hand voll, von den Blümlein ein Quintlein; nemlich Merzenviolen, gelbe Violen, gelbe Batingen oder Schlüsselblumen, Meyenblümlein, weisse, rothe und leibfarbe Rosenblätter, Rosmarinblüth, und ein wenig Blättlein, Borragen oder Ochsenzungen-Blümlein, Ehrenpreißblüth, Lavandelblümlein, Spicanardi, braune Betonien, Scabiosenblümlein, schmale Salbeyblüthe, rothe Hünerdärm-Blümlein, Beymentenblättlein mit rothen Stielen, Melissenblüth und ein wenig Blättlein, Päonienwurzeln und 15 Kerne, Isopenblüst, ein wenig Poley, rothe Nägelblumen-Blättlein, weiß Oelmagensaamen, von einer Citrone die geschnittene Schaalen, und 20 zerknirschte schöne Wachholderbeere. Dieses alles zerschneide, und thue ferner dazu Muscatennuß, Muscatenblüth, Galgant, Zimmet, Nägelein, langen Pfeffer, Paradiskörner, Cubeben, Cardemomen, jedes ein Loth, und Safran 5 Blättlein. Dieses thue in ein anderhalb-mäßiges starkes Glas,

giesse eine Maas den besten Branntenwein daran, binde zwey Gran Bisam und Ambra in rothen Sandel, und lege es auch darein. Lasse Wachs, Terpentin und Harz untereinander zergehen, mache davon einen Stöpsel auf das Glas, binde eine Blase und ein Papier darüber, und lasse es 16 Tage an einem mittelmäßigen Ort und 14 Tage an der heissen Sonne stehen, so ist es fertig. Es ist gut wider das Hauptwehe und grosse Ohnmachten, wenn man die Naßlöcher, die Schläfe, den Wirbel und das Genick, die Pulsen und hinter den Ohren damit bestreicht. Nimt man einen Löffel voll mit untermischtem Zucker, oder etwas Saft ein, dienet es wider das Magenwehe, Grimmen und Schlagflüsse.

40. Bewährtes Pflaster für alte böse Schäden, Geschwulsten, Rothlauffen, und alle Schäden, bey welchen kein Beinbruch ist.

Nehme 8 Loth Rosenöl, 4 Loth gestossene Mini und 2 Loth Gampfer; stosse den Gampfer in einem kleinen Mörser mit ein wenig Rosenöl, mache ihn aber nicht gar zu naß. Nach diesem thue die Mini in ein mössingnes Pfännlein, rühre es allgemach mit dem Rosenöl an, bis es schön glatt wird; alsdenn setze es auf Kohlen, und rühre es mit einem Holz so lange, bis es recht ist. Es gibt anfänglich einen Schaum, hernach wird es schön braun. Wenn es nun braun zu werden anfangt, lasse einen Tropfen auf einen Teller fallen; wenn es nicht mehr lauft ist es recht; man darf aber durchaus nichts eisernes dazu gebrauchen. Wenn es ein wenig kalt ist, rühre den Gampfer recht wohl darein, giesse es in ein Schächtelein und laß es stehen. Wenn man es brauchen will, streicht man es auf ein weiches Leder, legt es auf den Schaden, und läßt 24 Stunde oder wenn es nicht viel Materie gibt, auch

auch etwas länger ligen. Wenn es aber nimmer zieht, streicht man es von dem Leder ab, und wieder frisches darauf.

41. Ein guter Durchzug über die Brüste.

Nehme einen halben Vierling ($\frac{1}{8}$ Pf.) Hirschunschlitt, 2 Loth weiß Wachs, ein Quintlein Gampfer, einen guten Messerspitz voll Safran, Rosenöl und Wullenöl, jedes für 2 Kr. lasse es auf Kohlen miteinander zergehen, ziehe ein ungebleichtes Tuch dadurch, und lege es über die Brüste. Sie mögen geschwollen, roth, voller Beulen und Härtigkeit seyn, und dem Aufbrechen so nahe scheinen, als sie immer wollen, so läßt dieser Durchzug es doch nicht geschehen, sondern heilet und vertheilet alles, wie wir mehr als tausend Proben davon anführen könnten.

42. Lebenswasser.

Nehme 300 halb aufgegangene Rosenknöpfe, 5 Loth Lavandelblümlein, 5 Loth Majoran, 3 Loth Rosmarin, 4 Loth Beymenten, 5 Loth Boragenblümlein, ein halb Loth Nägelein, ein halb Loth Zimmet, schneide alles klein, thue es in eine zinnerne Flasche, giesse völlig drey Maas guten Wein daran, lasse es acht Tage aneinander stehen, hernach ziehe es herüber. Wer will, kan einen Gran Bisam oder Ambra darein hängen. Wer aber diese beyde Stücke nicht liebet, kan an derselben statt eine Citrone und Pomeranze darein thun.

43. Salbe vor böse Brüste.

Wann eine Frau in der Kindbett oder sonsten böse Brüste bekommt, nimmt man das Weisse von zwey Ayern, die von einer schwarzen Henne gelegt worden, klopft solches eine halbe Stunde lang, thue alsdann den Schaum mit einem silbernen Löffel oben sauber

herunter, das Weisse aber behält man, thut ein halb Pfund Butter dazu, der in kein Wasser gekommen ist, rührt solches wieder eine Stunde miteinander; hernach nimmt man für 1 kr. Leinöl, schütte solches darein, und rührts wieder eine halbe Stunde; alsdann nimmt man 2 Quintlein des besten gestossenen Safrans, und rührt es nochmahlen wohl, bis es gelb ist. Von diesem streicht man ein Pflaster auf hänfen oder reisten Tuch, so groß, daß es die Brust völlig bedecket, und läßt nur mittelst eines Schnitts bey dem Wärzlein Luft. Es darf aber kein anderer als ein hölzerner Spattel zum aufstreichen genommen werden; und legt es alle Tage dreymale frisch auf. Die Salbe vertheilt die Beuler und Härtigkeiten, oder bringt sie zur Zeitigung, daß sie aufbrechen. Im leztern Fall muß auf die Oefnung allezeit ein wenig geschaben Tuch, aber nur zwischen die Haut und nicht weit in die Wunde gelegt, und zuvor in die Salbe eingedunkt werden, daß es nicht gar zu bald zuheile; mit dem Pflaster aber über die Brust muß man fortfahren, bis es geheilt ist, und deßwegen die Salbe etlichmal frisch gemacht werden. NB. Man braucht weiter kein Pflaster darbey.

44. Ein gutes Haußmittel wider das Zahnweh.

Nehme ganzen Safran, schneide ihn klein, hacke auch einen weissen Zwibel dazu, mache diese zwey Stücke wohl untereinander, und binde es in einem zarten Tüchlein, wann der Schmerz auf der rechten Seite ist, auf den Puls des linken Arms; ist er aber auf der linken Seiten, auf den Puls des rechten Arms, und laß es 24 Stunde ligen.

45. Trefliches Wasser für die Lungensichtige und Blutspeyende.

Nehme Johanniskraut mit der Blüthe; Gundelreben, Ehrenpreiß, Scabiosen, Kerbelkraut, Güldengünsel,

günsel, spitzig Wegerich, jedes eine Hand voll. Schwarzwurzel, Süßholz, Huflattichwurzel, jedes 10 Loth, 30 lebendige Krebs, eine Kalbslunge, Mastix 3 Quintlein, Sternanis 6 Quintlein, Muscatenblüth 1 Quintlein; schneide und stosse alles klein; giesse Ehrenpreiß, Gundelreben-Ochsenzungen- und Kerbelkraut-Wasser, jedes einen Schoppen daran, und brenne es nach der Kunst. Von diesem Wasser nehme man Morgens und Abends etwa drey Löffel voll; man wird sich in kurzem wohl dabey befinden.

46. Gutes Pflaster für viele zufällige Krankheiten, insonderheit auch für böse Brüste, wie es dann bey einer Person, welche 5 Jahr böse Brüste gehabt, seine Tugend erwiesen, und dieselbe geheilet hat.

Nehme ein halb Pfund Wachs, ein halb Pfund Küblers Harz, ein Viertel Pfund Butter, und ein Viertel Pfund gutes Leinöl; thue diese vier Stücke in eine saubere Pfanne, und lasse sie auf einem Kohlfeuer so lange sieden, bis sie nimmer begehren überzulaufen, rühre sie aber mit einem hölzernen Spatel immerdar um. Nach diesem thue es vom Feuer hinweg, schütte es durch ein sauber Tuch in ein sauber Geschirr, und rühre es wieder, bis es kalt zu werden anfängt; alsdann thue ein Quintlein des allerbesten Safrans, von einem Ay das Gelbe, drey Messerspitz voll zu Pulver gemachtes Käßpappelenkraut, eben so viel Otterzungenkraut, und nicht weniger heydnisch Wundkraut darein, und rühre alles wohl untereinander, so ist es recht. Wenn man es brauchen will, streicht man es auf ein reisten Tuch so groß, daß es die ganze Brust bedeckt, macht aber in der Mitten eine Oefnung, daß das Wärzlein Luft hat; und legt es alle Abend und Morgen frisch auf, das Abgezogene aber wirft man allemal in das fliessende Wasser. Inzwischen darf die

Patientin weder zum Feuer gehen, noch sich verkälten. Sie muß sich für gesalzenen, sauren und harten Speisen hüten; und solle in ihrem Trank beständg heydnisch Wundkraut, Epheublätter und Edelleberkraut ligen haben.

47. Pomeranzenessenz, die alle Liqueurs übertrift.

Nehme zu einer Maas guten Branntenwein 24 bis 30 Pomeranzen oder Citronen, schäle die Schaalen ganz dünne davon ab, daß nichts weisses dazu kommt, schneide die abgeschälte Schaalen gar klein, thue sie in einen Glaskolben, giesse die Maas Branntenwein darüber, lasse sie drey Wochen in der Sonnen oder auf dem warmen Ofen distilliren, und rüttle es alle Tage untereinander. Auf diese Weise wird sie so gut, daß man weiter nichts nöthig hat, als ein halb Pfund, oder wenn man sie gar süsse will, ein Pfund Zucker zu nehmen, und solchen mit einem halben oder ganzen Schoppen Wasser über dem Feuer zu sieden, bis er ganz lauter ist, und mittlerweile alles Unreine fleißig davon abzuschaumen, endlich aber erkalten zu lassen, an den Branntenwein zu schütten, wohl untereinander zu rütteln, und durch Fließpapier reinlich durchzuseihen. Man kan auch etwa 12 Cardemomenkörner und 5 ganze Nägelein mit distilliren lassen. Wer aber diese Essenz gar ausserordentlich stark und kräftig will, kan den Branntenwein, wenn er drey Wochen mit den Pomeranzen distillirt ist, in den Brennhafen thun, so lange herüber ziehen, bis es trüb lauffen will, und nach dem herüber ziehen erst den geläuterten Zucker daran giessen.

49. Mayenblümleins-Geist.

Pflücke in eine Maaskanne so viel Mayenblümlein, bis sie davon voll wird, thue sie alsdann in einen

grossen Krug oder Kolben, giesse drey Schoppen guten alten Wein daran, lasse es drey Wochen lang stehen, giesse alsdann eine halbe Maas guten Branntenwein dazu, nehme alles zusammen in einen Brennzeug, und ziehe es ab. Soll der Geist recht stark bleiben, so nehme auf eine Maas Branntenwein ein Pfund Zucker, und einen Schoppen frisch Brunnenwasser; soll er aber ein wenig schwächer werden, so darf man wohl anderhalb Schoppen Wasser nehmen; siede den Zucker so lang als harte Ayer, schütte ihn in einen neuen glasirten Hafen, und rühre, wenn er so kalt ist, daß du ihn mit einem Finger leiden kanst, den Meyenblümleis-Geist nach und nach darein, und seihe ihn durch ein Fließpapier. So ist er recht.

49. Wie man allerhand Sammet und seidene Zeuge waschen soll.

Nehme zwey Rindsgallen, etwas Honig und Saiffen, kleppere alles in Wasser, und lasse sie im Hafen sieden wie ein hart Ay, und rühre sie bis es gesotten ist. Hernach netze ein sauber Brett mit Wasser, lege den Sammet darauf, und benetze ihn mit den obbeschriebenen Stücken mit einem Tüchlein; rolle ihn auf ein Mangholz, bis der Schmutz davon ist; nach diesem ziehe ihn durch ein sauber Wasser, rolle ihn noch einmal, und hänge ihn auf, bis er halb trucken ist; endlich weiche für 4 kr. Hausblasen in Wasser, lasse sie mit diesem Wasser ein wenig kochen, benetze das halb trockene damit, lege es zwischen ein Tuch, rolle es mit demselben auf das Mangholz, und lasse es vollends trocknen. Ist es Sammet, so reibe denselben mit einem Tuch wieder auf. Auf solche Weise können allerhand Damaste, seidene Zeuge und Strümpfe gewaschen werden.

50. Die Dintenflecken aus dem weissen Zeug zu bringen.

Nehme sauer Kleesalz, thue es in frisch Wasser, und laß es zerschmelzen; netze die Dintenflecken damit an, reibe sie hernach mit Saifenwasser aus, und lasse sie träcknen. Man wird nimmer sehen, wo solche Dintenmase gewesen ist. Es muß aber auf frischer That geschehen.

51. Ein Mittel vor das Fieber.

Nimm vor etliche Kreutzer venetianischen Terpentin, und bestreiche ein drey Finger breites Tuch oder Leder damit, eines guten Messerrucken dick, und lege, wenn der Patient das Fieber zuvor etlichmal gehabt, zwey dergleichen Pflaster auf die Pulsen beyder Hände, und lasse sie 4 mal 24 Stunde darauf liegen, alsdann nehme sie in eben der Stunde, in welcher sie aufgelegt worden, wieder ab, und lasse sie in ein fliessendes Wasser werfen. Das Fieber wird sich wohl darauf noch einmal etwas heftig einstellen, hernach aber bleibt es aus.

52. Krebsbutter zu machen.

Nehme die Schaalen und Füsse von einem Viertheil hundert wohl gesottener Edelkrebse, stosse sie so klein, als es möglich ist; lasse einen Vierling ($\frac{1}{4}$ Pf.) Butter in einem Pfännlein zergehen, und dämpfe das gestossene wohl darinnen; alsdenn giesse kaltes Wasser daran, und rühre es ein wenig; giesse es in einen Hafen, rühre es noch ein wenig, und stelle es in den Keller, bis der Butter gestanden ist. Endlich nehme den Guß von dem Wasser herunter, lege ihn auf ein Tuch, damit solches das Wasser an sich zieht, und hebe den Butter zum Gebrauch auf.

53. Richtige Beschreibung ein Pulver zu machen, mit welchem man alle garstige Fettmasen aus Damast, Taffet, Sammet und aus feinem wollenen Tuch ohne Verletzung der Farben sauber heraus machen kan.

Nehme 4 neue holländische Tabackspfeiffen, 2 Messerspitzen Zimmet, 2 Messerspitzen Gewürznägelein und 2 Messerspitzen Muscatenblüth-Blumen. Dieses alles stosse zusammen in einem Mörser, und siebe es durch ein leinen Tuch, oder durch ein feines Haarsieb. Von diesem verfertigten Pulver streue auf die Fettmasen eines Messerrucken dick, bedecke es mit einem Papier wohl, und halte ein warmes Begeleisen subtil darüber, ungefehr bis man 50 auszählen kan. Nach diesem thue das Pulver wieder hinweg, streue noch einmal frisches Pulver darauf, und verfahre damit wie das erstemal. Wenn du das Pulver das zweytemal davon hinweg gethan hast, so bürste den Ort wohl aus, und streiche ihn mit einem Stücklein Brod, alsdann ists sauber.

54. Richtige Beschreibung, ein Wasser zu bereiten, damit man Weinmasen, Hundsbisse und Mausbisse aus den feinesten seidenen Kleidern sauber ausmachen kan.

Nimm ein sauberes Glas oder eine Bouteille, thue darein eine halbe Maas Regenwasser, 2 Loth feine Aschen von Lindenholz, ein halb Loth Crystallminerale und ein halb Quintlein Magisterium Margasiti, rüttle dieses alles mit dem Wasser wohl untereinander, und verbinde das Glas wohl, distillire es 14 Tage in der Sonnen, oder lasse es eben so lange auf einem warmen Ofen stehen. Hernach filtrire es durch ein Fließpapier in ein sauber Glas, damit das Wasser schön helle seye, und binde es wohl zu. Mit diesem Wasser benetze die Masen, und lasse sie im Schatten trücknen, wiederhole es 2 mal, alsdann lege ein Papier darüber, und streiche es mit einem warmen Begeleisen glatt.

55. Richtige Beschreibung, Wagenschmier, Ruß- und Schuhwachsmasen aus den seidenen Kleidern sauber auszumachen.

Bestreiche diese Gattuug Masen mit Baumöl, reibe sie zwischen den Fingern gemächlich, und wische sie mit weissem Flenell ab. Wann du dieses dreymal wiederhohlet hast, werden aus dieser Gattung Masen blosse Fettmasen, mit welchen du verfährest wie allererst bey Nro 53. gezeigt worden.

56. Rosenpomade.

Nehme ein Pfund ungewässerten Butter, einen Vierling des besten gelben Wachses, einen Schoppen von den Trauben ausgedruckten Saft, und einen Schoppen Rosenwasser. Thue alles zusammen in ein Kachelpfanne, setze es auf eine nicht gar grosse Glut, lasse es eine Stunde lang kochen; hebe allgemach, in währendem Kochen, den Schaum mit einem neuen Rührlöffel sauber davon herunter, und giesse, wann die Stunde vorbey ist, das Gekochte in ein beliebiges irrdenes Geschirr, und lasse es gestehen. Auf diese Weise ist sie recht. Es bleibet zwar der Satz davon, es ligt aber nichts daran, weil sie den Geruch davon hat.

57. Richtige Beschreibung die Staubmasen aus den schwarzen wollenen Kleidern sauber auszumachen.

Nimm das Gelbe von einem frischen Ay, und einen halben Löffel voll Branntenwein, rühre es miteinander, bis es wie ein Sälblein wird; alsdenn bestreich die Staubmasen damit, benetze sie mit frischem Wasser, und reibe sie zwischen einem Stücklein schwarz Tuch aus. Wenn dieses zweymal geschehen ist, streiche es nach dem Strich glatt, und lasse es trücknen. Nach dem Trücknen reibe es zwischen den Händen, und bürste es wohl aus. Es wird gewiß sauber. Sind aber die Staubmasen in schwarzem Seidencameloth oder

Damast, so bedecke sie vor allen Dingen wohl mit Lösch- oder Fließpapier, alsdann halte ein nicht gar zu warmes Begeleisen subtil darüber, damit sich die Masen durch die Wärme erweichnen. Nach diesem reibe sie zwischen den Fingern aus, streiche sie nach dem Faden mit wohl ausgebackenem Brod ab, und bürste sie sauber aus.

58. Richtige Beschreibung der Kirschen- und andere Obsmasen aus dem weissen Zeug sauber auszumachen.

Bestreiche die Masen mit Saiffen, und wasche sie in frischem Wasser sauber aus; nach diesem thue Glut in eine Kohlpfanne, und auf das Kohlfeuer ein wenig Schwefel; halte die Masen über den Dampf, bis sie trucken werden, und wasche sie in warmen Saiffenwasser aus, alsdann ists sauber.

59. Richtige Beschreibung eine Kugel zu machen, damit man alte Fett- und Staubmasen aus dem wollenen Tuch von allen Farben sauber ausmachen kan.

Nehme das Gelbe von 4 bis 5 Ayern, thue sie auf ein irrden Teller, rühre sie brav untereinander, und röste sie über einem Kohlfeuer mit stetem Umrühren, bis sie schier hart werden. Thue sie alsdenn vom Feuer, und mache ein Kugel daraus, drucke sie zwischen den Händen fest zusammen, lasse sie bis 24 Stunden trücknen, und winde sie zwischen leinen Tuch fest zusammen. Wenn du die Kugel auf diese Weise verfertiget hast, so beneze die Masen mit frischem Wasser, bestreiche sie mit der Kugel anstatt der Saiffen, benetze sie noch einmal mit Wasser, reibe sie zwischen leinen Tuch gemächlich aus, streiche sie nach dem Strich glatt aus, und lasse sie alsdenn trücknen. Sie wird sauber werden.

60. Ein Holderpulver zu machen.

Nehme einen halben Schoppen Holdersaft, rühre so viel Mehl darein, daß es ein Laiblein gibt, und backe es.

es. Stosse das gebackene Laiblein zu Pulver, feuchte es wieder mit frischem Saft an, und wiederhole dieses zum drittenmal. Zuletzt mache es zu hartem Pulver, und nehme, wenn du willst, einen Messerspitz davon ein. Es ist gar gut für den Magen, und die rothe Ruhr.

61. Ein bewährtes und sicheres Mittel, die Wanzen oder Wändelein zu vertreiben.

Nehme 1 Loth Weinstein, 1 Loth Kupfferwasser, 1 Loth Alaun, 2 Loth Gampfer; stosse dieses alles zu einem Pulver klein, thue 1 Loth Terpentinöl, und für 2 kr. Queckfilber, wie auch ein Pfund Rüben-oder Hanfsaamen-oder Leinöl dazu, schütte alles zusammen in ein Glas, schüttle es wohl untereinander, und streiche die Ritze, und alles, wo die Wändelein sitzen, oder sich aufhalten, damit aus. Sie sterben nicht allein davon, sondern es nimmt auch die vorhabeude Nisse oder ihren Saamen hinweg.

62. Maußküchlein zu machen.

Nehme 3 Messerspitz voll weiß Mehl, 1 Messerspitz voll Rindsschmalz, 1 Messerspitz voll Maußgift, mache ein Taiglein davon, und aus demselben 5 bis 6 Küchlein. Mache auch, wenn du Lust dazu hast, mit dem Rucken vom Messer ein Creutz auf jedes, und streiche es wieder zu. Es hält die Probe.

63. Halßtüchlein schön Citronen-gelb zu färben.

Nehme frisch Wasser eine halbe Maas, gestossenen Alaun und gestossenen Dragant, jedes ein halb Loth, fein gestossene Corcumme für 3 kr. und Bodaschen für einen halben kr. lasse alles zusammen eine halbe Stunde kochen, alsdenn nehme es vom Feuer, und seihe es durch ein leinen Tuch. Mit der also verfertigten Farbe, färbe nach Belieben, was du willst; tuncke es

etliche

etlichmale in die Farbe, und reibe es zwischen den Händen, bis es recht roth aussiehet. Nach diesem tuncke es in Weineßig, damit es schön gelb wird, und ziehe es durch frisch Wasser, damit die übrige Farbe davon kommt, drucke das Wasser aus, und lasse es trucken werden. Alsdann lasse es zwischen Leintüchern bey dem Färben mangen, damit es den Glanz bekomt.

64. Damast, Bande, seidene Sachen, Strümpfe, Callemanc, Sitz, und dergleichen zu putzen.

Nimm Regen- oder Schneewasser, die Helfte von einer Ochsengalle, ein wenig gemeine Saife, wasche es damit; wann es gewaschen ist, nimm einen Löffel voll Honig, und das Weisse von einem Ay, schmiere es damit ein, und mange es wohl. Es bekomt seinen Glanz und gehet keine Farbe ab, es ist oft probirt worden.

Oder:

Nimm für einen Kreutzer weissen Tragant, weiche ihn in Wasser, mache das Wasser ganz dünne, und wirf in 2 Maas Wasser ein Loth weissen Zucker, ziehe die Seiden und gedruckte Waare dadurch, und hencke sie auf. Wann es trucken ist, lege sie zwischen ein Tuch und begle sie, aber nicht gar heiß.

65. Mandel-Saiffe zu machen.

Schabe ein Pfund ordinari Saiffen ganz klein, thue sie mit einer Maas Geißmilch in eine Schüssel, knette sie zu einem Taig, stosse ein Pfund Mandeln, und schütte solche darunter, thue auch für 6 kr. Rosenwasser, 2 kr. Salpomadewasser und 2 kr. weiß Lilienwasser dazu, mache alles durcheinander, lasse es auf dem Ofen dürre werden, hernach schneide es in beliebige Stücke.

66. Spanisch Wachs zu machen.

Schmelze ein halb Pfund Scharlack zu einem Wasser, in einem Tiegel, stosse 12 Loth Kreiden, siebe sie

zu einem Meel, nehme auch 4 Loth gestossenen Zinober, 1 Loth Mastix, 1 Loth Storax Colmadio, und 2 Loth Brenn- oder Augstein. Wann diese Species beysammen in einem Tiegel seyn, so scharre die Kohlen von der heissen Platte hinweg, setze den Tiegel auf die heisse Platte, koche alles ein wenig auf, bis es Bläterlein aufwirft, hernach hebe solchen hinweg, und lasse es ein wenig verkühlen, thue es auf ein glattes Brett oder Blech, wergle es so lang aus, als du es haben willst. Den Glanz zu geben nimm jede Stange, schmiere sie mit Baumöl, und halte eine nach der andern über glüende Kohlen. Willt du es schlechter haben, so nimm anstatt der 4 Loth Zinober, 8 Loth Menning darzu.

67. Oblaten zu machen.

Nehme 4 Loth Zinober oder 8 Loth Menning, 4 Loth zu Meel gestossene und durchgesiebte Kreide, 16 Loth fein Meel, und von 2 Ayern das Weisse, knette es zu einem Taig durcheinander, würke es aus wie Nudeln, stich sie mit einem Fingerhut aus, und lasse sie trocken werden.

68. Die Motten aus den Kleidern zu vertreiben.

Nimm Bibergail und spanischen Pfeffer, jedes ein halb Loth, Bisam für 1 oder 2 Kreutzer, lege es auf eine Kohlpfanne, und räuchere das Kleid damit, und hänge es hernach in die Luft. Dieses Räuchern dienet auch zur Conservation, wenn die Motten noch nicht darinnen sind.

69. Motten aus Tapeten, Kutschen, Sesseln, rc. zu vertreiben.

Nehme weiß Wachholderöl, Tannzapfenöl, Regenwurmöl, Spickhöl, Bibergail und weissen Pfeffer, jedes ein halb Loth, und für 4 kr. Bisam. Diese Species thue durcheinander in ein Glas, und distillire sie,

4 Wo-

4 Wochen in der Sonnen, hernach thue sie auf eine Kohlpfanne, sperre das Zimmer zu, und mache eine oder zwey Stunden den Rauch darinnen, so werden die Motten alle zu Boden fallen.

70. Sammet, so sich niederleget, zurecht zu bringen.

Netze ihn mit frischem Wasser auf der umgewandten Seite ein, und begle ihn mit einem heissen Begeleisen. Sind aber auch Flecken darinn, so nimm 1 oder 2 Tropfen Terpentinöl, und begle ihn, wie erst gedacht worden. Ist Wachs darinnen, so nimm Spiritus Vini und weisses Streusand, und reibe es auf den Flecken herum.

71. Silber und Gold zu putzen:

Nehme Spiritus Vini, lasse verstossenen Gummi darinn zergehen, wasche es damit, lege es zwischen Fließpapier, lasse es trücknen, und schlage mit einem Hammer darauf.

Oder:

Nehme zwey Loth Honig, ein halb Loth Gummi, und für drey kr. Spiritus Vini, mache ein Brühlein daraus, beschmiere die Borten damit, lasse es trucken werden, und bürste es ab.

72. Andere Art Gold und Silber zu butzen.

Nimm Regenwasser und gemeine Saiffe, einen Löffel voll Honig, das Weisse von einem Ay, und vor 1 kr. venetianische Saiffe, auch einen Messerspitz voll weissen Gallitzenstein, stosse die Stücke zusammen, bis es einen Schaum gibt, hernach schmiere das Silber damit, wickle es auf ein Mangholz, und mange es wohl herum. Alsdann weiche Gummi in Wasser, und schütte ihn nach und nach darauf. Wann der Schaum weiß herum lauft, so bekommt das Silber seinen Glanz wieder. Zulezt lege es in ein reines Tuch,

und mange es noch einmal, daß es nicht anlauft. Goldene Tressen oder Spitz wascht man wie das Silber, ausser, daß man unter die 4 oberwehnte Stücke ein wenig Safran nimmt.

73. Den Wanzen zu wehren.

Nimm Vitriolöl, Kühnöl und Biberöl, jedes vor 2 kr. Baumöl vor 1 kr. schwenke sie in einem steinernen Krug oder andern Gefässe durcheinander, und schmier es mit einem Federkiel in die Wanzenlöcher.

74. Eine Fleckkugel, mit welcher man aus wollenen Zeugen die Flecken bringen kan.

Nehme ¾ Pf. weisse Saiffe, von 4 Ayern das Gelbe, 1 Quintlein Storax, ½ Quintlein Salmiac, ½ Quintl. Spicköl, ½ Quintl. Weinsteinöl, ½ Quintl Weinsteinsalz, und aus einer Citrone den Saft. Was von diesem allem zerstossen ist, das stosse, die Saiffe aber schabe und menge alles wohl untereinander. Zulezt streue nach und nach so viele Mandelkleyen darein, bis die Masse zu Kugeln recht ist, alsdann mache und trückne sie ein wenig. Sie nehmen alle Flecken aus wollenen Zeugen, ausser die Weinflecken nicht. Willt du sie brauchen, so nehme ein wenig frisch Wasser, und mache den Flecken damit naß, überfahre ihn mit der Fleckenkugel, und reibe solche wohl ein. Du wirst sehen, daß der Fleck hinweg geht, wasche es hernach mit ein wenig frisch Wasser aus, und überfahre es mit einem reinen Tüchlein.

75. Flecken auszumachen aus Damast und Seide.

Nehme ein wenig Terra sigillata, und thue es auf den Flecken, und fahre mit einem warmen Begeleisen darüber, hernach reibe es mit ein wenig Brod wieder aus, so hat es seine Richtigkeit; ist aber der Flecken von Wagenschmier, so must du es vorher recht mit

Butter überstreichen, daß man nichts mehr von der Wagenschmier siehet, alsdann erst das Pulver beschriebener massen gebrauchen.

76. Weinflecken aus Seiden und Wollen zu machen.

Nimm ein klein wenig frisch Wasser, schütte ein wenig Samiacgeist darunter, netze den Flecken wohl damit, und trückne ihn mit einem reinen Tüchlein.

77. Alle Flecken aus violet und grün seidenen Zeugen zu machen.

Thue ein wenig frische Bodasche in frisch Wasser, und netze den Flecken wohl damit, bis du den Flecken nicht mehr siehest.

78. Die Wachsflecken aus Sammet zu machen.

Nehme ein wenig Sand, mache ihn in einem eisernen Löffel recht warm, thue denselben in ein weiß Tüchlein, und binde es fest zu, fahre damit über den Flecken, so wird er heraus seyn.

79. Ein gut Zahnpulver, wann die Zähne los stehen, solche zu befestigen.

Nimm gebrannt Hirschhorn, und halb so viel gebrannten Alaun, thue es untereinander, menge so viel rein gestossene rothe Corallen darunter, daß es schön röthlich davon wird Von diesem Pulver trucke etliche male des Tags, besonders des Morgens mit einem Finger auf das Zahnfleisch, und reibe es damit. Solches befestiget die Zähne wieder, wenn sie auch schon gar los stünden, und dasselbe vom Fallen oder Stossen herrührte. Hernach brauche noch folgendes Mittel.

80. Ein ander gut Zahnwasser und Pulver, so die Zähne befestigt, und ein gut Zahnfleisch machet.

Nimm Rosmarinwasser, Balsam, oder Drumentenwasser und Eichenlaubwasser, eines so viel als des andern, daß ungefehr eines jeden ein Schoppen sey,

und siede eine gute Handvoll Mastix so lange darinnen, bis der Mastix keinen Geschmack mehr hat. Hierzu gehöret nachstehendes Zahnpulver. Nimm weisse Veielwurzel, weisse Corallen, Perlein, Hechtzähn, jedes ein Quintlein, Biressenstein ein halb Quintl. und gar ein wenig weiß Fischbein, wie es die Goldschmiede haben. Mache alles untereinander zum reinen Pulver, wasche mit obstehendem Wasser den Mund wohl aus, hernach nehme das Pulver, reibe die Zähne wohl damit, und wasche den Mund wieder mit dem Wasser aus. Wenn man es alle vier Wochen auf diese Weise gebraucht, bekommt man ein gutes Zahnfleisch und feste Zähne.

81. Recept des vortreflichen Ehrenreichischen Zahnpulvers.

Nehme weisse Corallen, rothe Corallen, und Krebsaugen, jedes ein Loth, Fraueneis, Drachenblut, Zimmet und Muscatennuß, jedes 15 Gran. Stosse dieses alles auf das zarteste, siebe es durch ein Haarsieb, und verwahre es in einem Schächtelein zum Gebrauch. Wann aber ein so feines Sieblein nicht zu bekommen wäre, so spanne ein Nesseltuch über ein Schächtelein, thue das rein gestossene Pulver darein, und beutle es also durch. Es hat schon gute Proben gethan.

82. Wie man das Unschlit auslassen solle zu den gegossenen Lichtern.

Nehme zu einem Pfund Unschlitt ein halb Loth Alaun, und ein halb Loth Salpeter, und stosse es klein. Hacke das Unschlitt gleichfalls, und lege von dem gehackten Unschlitt etwas in den Kessel, auf dieses streue etwas von dem zerstossen Alaun und Salpeter; fahre auf diese Art Wechselweise fort, bis alles darinnen ist; setze den Kessel über das Feuer, giesse, wenn das Unschlitt zu schmelzen anfangt, einen halben Schoppen Wasser

Wasser dazu, und koche es nach und nach. Endlich lasse es durch ein flenellen Tuch lauffen, bis es ganz hell ist, und vergisse nicht auf 15 Pfund Unschlitt allemal eine Hand voll Salz, oder, wenn du weniger aussieden willt, so viel, als es in der Proportion trifft, mit in den Kessel zu thun.

83. Traubenpomade zu machen.

Nehme ein Pfund recht frischen Butter, welcher erst aus dem Rührfaß kommt, 8 Loth gelb Wachs, 1 Schoppen Rosenwasser, und 1 Schoppen ausgepreßten Traubensaft. Thue solches alles in einen neuen Hafen oder Schüssel, welche um so bequemer ist, je weiter sie ist; und lasse es eine ganze Stunde auf dem Kohlfeuer stehen. Wann es zu schaumen anfangt, nehme mit keinem Löffel, sondern mit einem ganz neuen hölzernen Spathel, so nie gebraucht worden, den Schaum beständig davon ab. Dann mit einem Löffel gienge im Verschaumen allzuviel Gutes hinweg, ob man schon sorgfältig seyn muß, daß der Schaum wohl hinweg komme. Wann die Stunde verflossen ist, thue es vom Feuer, stelle es in ein kühles Ort, bis es hart wird; stosse es mit dem Spathel entzwey, und lege es auf ein sauberes Tuche bis es trucken wird, hernach brich die Stücke so groß, als du sie haben willst, wickle sie in ein Papier, und verwahre sie in einem hölzernen oder irrdenen Geschirr, durchaus aber in keinem Metall. Der Hauptvortheil bey der ganzen Sache bestehet darinnen, daß man die Pomaden auf gar wenigen Kohlen, und ganz langsam kochen und sieden lassen muß, weilen bey gar zu grosser Hitze der Butter einsiedet, und fast nichts als das Wachs bleibet, welches wohl zu beobachten ist.

84. Pomeranzeneßig.

Nehme ziemlich viel halb aufgegangene Pomeran-

zenblüthe, thue die grüne Stiele auf das genaueste davon, doch daß die Blumen ganz bleiben, lege sie in ein Glas, giesse den schärffsten Weineßig daran, verbinde das Glas wohl, und lasse es 14 Tage in der Sonne distilliren.

85. Roseneßig.

Nehme zwey starke Hände voll wohl verlesene Blätter von hundertblätterigen rothen Rosen in ein Glas, thue etliche Pfefferkörnlein und ganze Nägelein, ganze Muscatenblumen und etliche Stänglein Zimmet darzu, giesse eine Maas guten Weineßig darüber, seze es in die Sonne, und lasse es etliche Tage stehen. Auf diese Weise wird er recht, und kan nicht allein zu Gebratenem aufgesetzt, sondern auch zu allerley Brühen gebraucht werden. Wenn das Gewürz nicht anständig ist, kan man ihn auch ohne Gewürze machen.

86. Nägeleineßig.

Nehme von den rothbraunen Nägelein oder Grasblumen eine gute Hand voll wohlgesäuberte Blätter, und thue entweder das Gewürz, welches zu dem Roseneßig kommt, dazu, oder lasse es gar weg, thue alles in ein weites Glas, und giesse vom besten Weineßig darüber, lasse ihn etliche Tage in der Sonne stehen, drehe aber bey allen diesen Eßigen das Glas zuweilen um. Dieser Eßig ist auch sehr annehmlich, wann man halb Rosen- und halb Nägeleineßig untereinander mischt, und kan zum Aufstellen und Brühen gebraucht werden.

87. Citroneneßig.

Thue von ein paar Citronen die weisse und gelbe Schaale sauber hinweg, und die Kerne heraus, lege das Mark in ein Glas, giesse den besten Weineßig daran, und lasse ihn in der Sonne distilliren. Man kan ihn gebrauchen, wozu man will.

88 Eingemachter Weichseleßig.

Nehme hundert Weichseln, stosse sie samt den Steinen, zwinge sie durch ein Tuch, thue zu diesem durchgepreßten Saft so vielen Eßig, als es Saft ist, und läutere es mit einem Pfund Zucker. Nehme hierauf wieder 300 nicht überzeitige Weichseln, drehe ihnen die Stiel ab, thue sie in ein weites Glas, bröckle ein halb Loth Zimmet und ein halb Loth Nägelein ganz klein, und streue sie darzwischen. Endlich giesse den mit Zucker gesottenen Saft ganz kalt darüber, und lege einen saubern Deckel dergestalten darauf, daß er auf den Kirschen aufligt, und ein wenig beschwert werden kan. Wenn sie etliche Tage gestanden, giesse den Saft wieder herab, und lasse ihn wieder ein wenig sieden, giesse ihn wieder kalt daran, und wiederhohle dieses zwey bis dreymalen, bis der Saft dicklicht bleibt. Solche Weichseln lassen sich lange aufhalten und sind fürtreflich.

89. Hembeereßig.

Wirf in eine Maas Weineßig zwey gute Hände voll wohl verlesene und recht zeitige Hembeere, lasse sie an der Sonne wenigstens acht Tage distilliren; giesse alsdenn das Helle davon, und verwahre ihn in einem temperirten Ort zum Gebrauch.

90. Lavandeleßig.

Nehme zu einer halben Maas guten Weineßig, eine gute Hand voll Lavandelblümlein, thue sie zusammen in ein Glas, vermache es wohl, und lasse es zehen Tage an der Sonnen distilliren; lasse hernach den Eßig durch ein Fließpapier lauffen, giesse ihn wieder in das Glas, und wirf vier bis fünf Gewürznägelein darein. Er taugt neben andern Sachen besonders zu dem Bohnensalat.

91. Schnalleneßig.

Nehme zu einer halben Maas Weineßig eine gute Hand voll Schnallenblätter, schneide das Schwarze sorgfältig davon, stelle es geraume Tage an die Sonne, und säubere es hernach durch ein Fließpapier.

92. Eßig zum Anstrich für schwache Personen.

Nehme eine Hand voll Lavandelblümlein, 50 wohlzeitige Wachholderbeere, 30 Würznägelein, und ein Finger-langes Stück Zimmet; giesse eine halbe Maas Eßig daran, und lasse es an der Sonne wohl distilliren. Wenn man ihn für die Nase hält, thut er gute Dienste in der grösteu Schwäche. Man kan auch ein Tüchlein darein tauchen und auf den Puls binden. Wer aus der Nase zu starck blutet, mag Hanf darein tauchen, und solchen um den Hals binden. Es ist nicht ohne Wirkung.

93. Eingemachte JohannisTräublein.

Nehme das Weisse von zwey Ayern, klopfe oder trille sie, daß sie zu einem Schaum werden; hernach thue sie zu zwey Pfund Zucker, und presse ein Pfund Saft von den Johannis-Träublein aus, läutere ihn mit dem Zucker, daß das Weisse vom Ay ganz hart wird, und lasse ihn durch ein wullen Tuch lauffen. Thue denselben wieder in die Pfanne oder Kesselein, und laß ihn sieden, bis du meynest, er sey dick genug. Alsdenn wasche frische wohlzeitige Träublein sauber aus, und lege sie auf ein Sieb, daß das Wasser wieder davon lauft, thue sie in den Zucker, und lasse einen Wall darüber gehen, schütte sie in eine Schüssel, und lasse sie kalt werden. Alsdann thue sie in ein Glas, aber binde es nicht gleich zu, sonsten schimmlen sie. In 14 Tagen giesse die Brühe wieder ab, und koche sie wieder, lasse sie wieder erkalten, und schütte sie an die

Träublein. Auf solche Weise kan man sie auch mit Honig einmachen, ausser, daß Wasser zum Honig genommen wird, wann schon die Ayer dazu kommen, weil der Honig viel Unreinigkeit hat; mache ihn aber dicker im Kochen als den Zucker.

94. Eingemachte Nuß zu essen.

Lasse die Nusse an Johannis Abend brechen, stelle sie zwey Tage in den Keller, hernach stupfe sie allenthalben mit einem spitzigen Holz, und lege sie 10 Tage in das Wasser, giesse aber alle Tage wieder frisches daran und das vorige davon. Nach diesem siede sie in Salzwasser, giesse es etliche mahle ab, und frisches daran, bis das lezte Wasser im Sieden hell aussiehet; lasse sie erkalten, bestecke sie mit länglicht geschnittenem Zimmet und Nägelein. Hierauf nimm Honig, so viel du willt, und das Weisse von zwey Ayern, klopfe oder trille es ganz dick, giesse ein wenig Wasser dazu, und stelle es samt dem Honig über das Feuer, lasse es wohl untereinander kochen, und schütte immer etwas Wasser darein, bis es hell ist. Lasse es durch ein wullen Tuch lauffen, und auf das neue wie zu einem dicken Saft einkochen, lege die Nusse darein, und lasse nur noch einen Wall drüber gehen, und kalt werden. Endlich thue sie in ein Glas, giesse sie wieder daran, und läutere, wenn sie noch nicht genugsam ist, noch mehr Honig. Mit wohl geläutertem Zucker, sind sie noch schöner und heller als Honig.

95. Rosenzucker zu machen.

Nimm beliebige Sammet-Rosenknöpfe, schneide von denselben unten das Gelbe weg, und hacke, oder stosse sie ganz klein in einem Mörser. Wann du drey oder vier Loth Rosen hast, so nimm drey oder viermal so viel Zucker, und stosse sie mit den Rosen; hernach thue

thue ihn in ein Glas, stelle es an die Sonne, und laß es viele Tag daran stehen.

96. Rosenhonig zu machen.

Nimm beliebige rothe Rosen, schneide das Weisse davon, und hacke sie klein, aber sie müssen zärter seyn, als zu dem Zucker, hernach nimm Honig und koche sie damit wohl dick. Wann er gekocht ist, so thue ihn in ein Häfelein oder Glas, binde ihn aber nicht gleich zu, sonst schimmelt er.

97. Andere Art Rosenhonig zu machen.

Nimm zimlich viele rothe oder andere Rosen, die dir belieben, thue sie in einen frischen Hafen, schütte siedendes Wasser darüber, decke es zu, und laß es über Nacht stehen. Den andern Tag presse sie durch ein Tuch, nimm eine halbe Maas Honig, und das Weisse von zwey Ayern, klopfe sie, daß sie dick werden, alsdann nimm den Honig, den Rosensaft und Ayerweiß, laß es miteinander kochen, bis die Ayer hart werden, darnach gieß es durch ein härin Tuch, und lasse es einkochen, bis es genug ist.

98. Hembeersaft einzumachen.

Nimm so viel Hembeere, als du willt, und vertrucke sie wohl, stelle sie in einen Keller, presse sie durch ein sauber Tuch, und lasse es einen Tag stehen. Wann du ein Maas Saft hast, so nimm ein Pfund Zucker, und das Weisse von zwey Ayern, klopfe es, daß es dick wird, thue es unter den Saft und Zucker, lasse es untereinander in einem Kessel, der wohl verzinnt ist, oder in einer mößignen Pfanne kochen, giesse ihn hernach durch ein wullen Tuch, und wieder in den Kessel oder Pfanne, und laß ihn noch einmal wohl kochen, bis er seine Probe hat, und nicht gar zu dünn ist. Wenn er etwas erkaltet ist, giesse ihn in ein Glas, aber binde ihn nicht gleich zu.

99. Violensaft zu machen.

Nimm schöne blaue Violen, zopfe die Blätter davon ab, wäge es, und wenn du 2 Loth Blumen hast, so nimm vier Loth siedend Wasser, giesse es über die Blumen, laß es über Nacht stehen, und presse den Saft aus. Alsdenn nehme zu einem halben Schoppen Saft zwölf Loth Zucker, und lasse ihn so lange als harte Ayer ein paar mal aufsieden.

100. Auf eine andere Art Violensaft einzumachen.

Nimm ein Pfund Canarizucker, und koche ihn, als wann du wolltest Kraftküchlein giessen; hernach zopfe Violen ab, und giesse siedend Wasser darüber; mache einen dicken blauen Saft daraus, je dicker, je schöner, und nur so viel, daß man den Zucker wieder damit dünn machen kan; hernach lasse ihn wieder ein klein wenig kochen und kalt werden, und giesse ihn in ein Glas, binde ihn aber nicht gleich zu, sonsten lauft er an. Er bleibt übrigens zwey bis drey Jahre gut.

101. Citronensaft.

Nehme beliebige Citronen, zerschneide sie, thue etwas Zucker dazu, lasse sie über Nacht stehen, und presse den Saft aus. Alsdenn nehme zu einem Pfund Saft ein Pfund gestossenen Zucker, thue es untereinander in ein Glas, lasse es acht Tage an der Sonne stehen, und seihe es durch ein Tuch; thue es in ein ander Glas, stelle es wieder an die Sonne und seihe es. Auf diese Weise wiederhohle es neun male, und verwahre den Saft zulezt wohl.

102. Erbselinssaft.

Presse die Erbselen aus, und nehme zu einer halben Maas Saft ein Pfund Zucker, lasse es mit einander sieden, bis es gesteht, und verwahre ihn wohl zum Gebrauch, binde aber das Glas nicht bälder zu, als bis er ganz erkaltet ist.

103. Schnal-

103. Schnallensafft.

Nehme Schnallen, so viel du willt, schneide das Schwarze davon, und stosse sie im Mörser ganz klein. Hast du ein Pfund gestossene Schnallen, so nehme anderhalb Pfund Zucker und giesse nur so viel schwarz Kirschen- oder Rosenwasser daran, daß du ihn damit läutern kanst; mit diesem siede den Zucker, bis er einen Faden zu spinnen anfängt. So bald der Zucker vom Feuer kommt, rühre die gestossene Schnallen darunter und presse sie aus. Nach dem pressen setze den Safft über das Feuer und lasse ihn sieden, bis er dick wird, giesse ihn in ein reines Geschirr und laß ihn erkalten; endlich aber verwahre ihn in einem Zuckerglas.

Oder:

Wenn diese Art zu kostbar ist, der Brühe die gesäuberte Schnallen mit siedendem Wasser, lasse sie über Nacht stehen, und presse den Safft durch ein Tuch aus. Hernach nehme er zu einem Pfund Safft ein Pfund Zucker, und lasse es miteinander sieden, bis der Safft dick genug ist, giesse ihn in ein reines Geschirr, bis er erkaltet, und verwahre ihn in wohlverbundenen Gläsern, doch so, daß das Papier, womit sie zugebunden, sind, mit Stecknadeln ein wenig durchstupffet seye.

104. Holder einzumachen.

Nehme Holder, so lang er noch klein ist, und verwälle ihn, doch daß er nicht weich wird; hernach thue ihn in ein Tuch, und lasse ihn trocken werden; alsdann lege ihn in ein Zuckerglas, salze ihn, giesse Eßig daran, und laß ihn etliche Tage an der Sonne stehen. Solchen eingemachten Holder stellt man zum Rindfleisch auf; man kan auch den Eßig zu allerley Speisen gebrauchen.

105. Kirschensaft zu machen.

Stosse so viele wohlzeitige Weinkirschen, daß du

eine Maas Saft davon auspressen kanst, seihe ihn etliche mahle durch ein Beuteltuch, daß er recht helle wird, thue ihn in ein Glas, und ein Pfund Canarizucker, ein Loth grob gestossenen Zimmet, und eben so viel Nägelein daran, stelle ihn geraume Tage an die Sonne, und schüttle ihn des Tages oft durcheinander, mache aber das Glas nicht ganz voll, und verwahre es mit einer Blase.

106. Maulbeersaft.

Nehme so viel Zucker als wohlzeitige Maulbeere, und halb soviel Wasser, als der Zucker im Gewicht hält. Siede den Zucker in dem Wasser so lange, bis du meinst, es seye so viel eingesotten, als es Wasser gewesen. Indessen presse den Maulbeersafft aus, thue ihn auch zu dem Zucker, und lasse ihn sieden bis er dich recht dünkt. Endlich lasse ihn erkalten und verwahre ihn in einem Zuckerglas.

107. Den Zucker zu allerley eingemachten Sachen wohl zu läutern und zu reinigen.

Nehme zu 3 Pfund Zucker, nachdem er schön oder schwarz ist, 3 bis 4 Ayerklare, schlage sie mit einem Schlagbesemlein in einem wohlglasirten Topf oder Hafen, mit Hinzuthuung eines halben Schoppen Wassers, zu einem weissen Schaum; lasse den Zucker in einer mößingnen Pfanne zerfliessen, schlage den Schaum oben darauf, und lasse es auf guten Kohlen die nicht rauchen, so lange sieden, bis der Schaum gleichsam zähe wird, und alle Unreinigkeit an sich zieht. Alsdann seihe es durch ein Wollentuch, oder durch einen hierzu bereiteten Sack, siede den gereinigten Zucker zu der rechten Dicke eines Syrups, und lasse es zuweilen einen Tropfen auf ein zinnernes Teller fallen. Wenn er unter den Fingern etwas zähe ist, oder auf dem Teller

ler wie ein Latwerge beysammen bleibt, und nicht zerfließt, so ist er recht.

Oder:

Nehme zu vier Pfund Zucker das Weisse nur von drey Ayern, giesse einen Schoppen frisches Wasser daran, schlag es in einem Becken bis es zu Schaum wird; thue den Zucker sammt den geschlagenen Ayerweiß in eine mößigne Pfanne, giesse noch eine halbe Maas Wasser daran, lasse es obgemeldter massen sieden, und verschaume es wohl, seihe es durch ein Wollentuch, und siede es wieder, bis es einen Faden zu ziehen anfängt.

108. Kirschen einzumachen.

Nehme die schönste und gröste Kirschen oder Amarellen, wenn sie recht reiff seyn, schneide die Stiele bis auf die Helfte davon; nehme zu einem Pfund Kirschen ein halbes Pfund Zucker, lasse die Kirschen in dem Zucker und ihrem eigenen Safft sieden, und verschaume sie unter dem sieden wohl. Wenn sie genug gesotten sind, lasse sie ein wenig erkalten, thue sie in ein Glaß, und giesse den Safft darüber. Wenn der Safft ungefähr noch zu wässerig seyn möchte, siede ihn noch einmahl ohne die Kirschen, bis er dick genug ist. Auf gleiche Weise kan man auch Pflaumen, Spilling und dergleichen Früchte einmachen.

109. Süsse Kirschen einzumachen.

Suche von den ersten Kirschen, welche schöne röthlichte und lebendige Farbe bekommen, die grösten und runden heraus, ehe sie ganz zeitig werden. Von der Helfte ziehe die Stiele und Steine aus, und presse sie durch ein Tuch zu einem Safft. Zu einem Pfund solches Saffts nehme fünf Vierling Zucker, thue ihn in eine mößingne Pfanne, giesse den Safft darüber, und siede ihn auf einem kleinen Kohlfeuer ein wenig. Von

der

der andern Helfte Kirschen schneide nur die halbe Stiele, rize die Kirschen auf der Seite ein wenig, und lege sie zu dem Saft in die Pfanne, daß sie mit sieden. Wenn der Saft dick genug ist, lasse ihn erkalten, und verwahre Saft und Kirschen miteinander in weiten Zuckergläsern, oder wohl glasirten irdenen Geschirren. Man kan die Amarellen und Weichseln auf gleiche Weise anmachen.

110. Weinkirschen einzumachen.

Nehme zu 2 Pf. Kirschen ein Pfund Zucker, thue den Zucker in eine möszingne Pfanne, schütte anderhalb Schoppen Wasser daran, und siede ihn, bis es anfangt an der Pfanne hängen zu bleiben. Alsdann thue die Kirschen hinein, und lasse sie sieden, bis sie weich werden; lasse sie kalt werden, schütte sie in Gläser, lasse sie ohnzugedeckt über Nacht stehen, und verwahre sie in einem weder kalten noch warmen Orte.

111. Reiffe Apricosen einzumachen.

Nehme von den schönsten Apricosen, die nicht gar zu reif sind, die Kerne heraus, wäge sie; und so schwer sie seyn, so viel nehme auch Zucker, stosse ihn, und streue davon auf die Apricosen, wenn du sie schälest. Lasse indessen den Zucker allen auf einem gelinden Feuer schmelzen, thue die Apricosen darein, rühre sie ganz gemächlich um, daß sie nicht brechen, schäume sie oft, und seze sie, wenn sie eine kleine Weile gesotten haben, auf die Seite. Den andern Tag siede sie wieder, bis der Saft helle und dick ist, die Apricosen aber durch scheinend, wie Glas, aussehen. Alsdenn verwahre sie.

112. Mispeln oder Hespel einzumachen.

Nehme reiffe Mispeln, schneide oben das Blättlein davon, wische das Rauhe mit einem Tüchlein aus dem Buzen, thue sie in ein reines Geschirr und giesse

läuterten laulichten Zucker daran, bis es recht darüber geht. Nach vierzehen Tagen siede den Safft noch einmahl ab, bis er dick genug ist, und giesse ihn wieder daran.

113. Maulbeere oder Brombeere einzumachen.

Nehme recht schöne gebrochene Beere, so viel du willt, thue sie in ein Zuckerglas, und giesse wohlgeläuterten dicklichten Zucker daran, daß es zimlich darüber geht. Wenn der Zucker dünne wird, so siede ihn wieder, bis er dicke bleibt.

114. Stachelbeere einzumachen.

Nehme grüne Stachelbeere, welche völlig erwachsen seyn, und dreymal so viel Zucker als sie wägen; giesse eine halbe Maas Wasser an den Zucker und koche ihn oben beschriebener Massen zu einem Syrup. Unter dem Kochen schütte die Stachelbeere darein, und lasse sie wieder mit dem Zucker aufsieden. Alsdann thue sie von dem Feuer und lasse sie drey Tage wohl zugedeckt stehen; endlich siede sie noch einmahl und verwahre sie wohl.

115. Stachelbeere zierlich einzumachen, daß sie aussehen wie Hopfen.

Nehme die schönste und gröste Stachelbeere, schneide sie oben bey dem Butzen creutzweise auf, thue die Körner mit einem spitzigen Hölzlein heraus; nehme einen beliebigen Stengel von einem Hagendorn, der ziemlich viele Dornen hat, schabe ihn recht sauber überall ab, stecke zuerst von der kleinesten, hernach immer grössere dergestalten daran, daß etwann sieben oder achte an einen Dorn kommen, und der Stengel aussieht, wie ein Hopfenstengel. Vor dem Anstecken wäge so viel Zucker, als die Stachelbeere im Gewicht halten, giesse ein wenig Wasser an den Zucker und schäume ihn ab. Wenn dieses geschehen ist, thue die angesteckte

Stachel-

Stachelbeere in einen gereinigten Zucker und lasse sie darinnen sieden, bis sie so klar als Glas werden. Alsdann lasse sie erkalten, thue sie in beliebige Gläser, und schütte die Zuckerbrühe, worinnen sie gesotten worden, darüber.

116. Quitten einzumachen, daß sie roth aussehen.

Schäle beliebige Quitten, hülse sie aus und lege sie in kalt Wasser. Unterdessen nehme so viel Zucker als die Quitten wägen, und zu einem Pfund Zucker einen Schoppen Wasser, siede ihn und schaume ihn und thue endlich die Quitten aus dem Wasser heraus und in den gesottenen Zucker, setze sie wohl zugedeckt an ein gelindes Feuer, bis sie eine gute Farbe bekommen. Alsdann siede sie geschwind auf, daß die Quitten mürbe und der Zucker dicklicht werde, lasse sie ein wenig erkühlen und verwahre sie in Gläsern.

117. Borsdörferäpfel einzumachen.

Nehme so viele Borsdörferäpfel, als dir beliebt, schäle sie ganz reinlich und schneide einige entzwey, die andere lasse ganz. Nach diesem mache Wasser in einem Kessel siedend, thue die Aepfel darein, und lasse sie zwar weich kochen, doch nicht so, daß sie zerfahren. Wenn sie genug gesotten haben, nehme sie heraus, lege sie auf ein reines weisses Tuch, und lasse sie wohl abtriefen. Mittlerweile schäle andere gemeine Aepfel, schneide sie ganz klein, und siede sie im obigem Wasser so lange, daß sie fast zu einem Mus werden; alsdenn nehme diese ganz versottene Aepfel in ein Haartuch und presse den Safft davon aus. Von diesem nehme so viel, als du zur Brühe an die Borsdörfer nöthig hast, in eine mössingne Pfanne und zu einer Maas Safft jederzeit ein Pfund Zucker, und lasse es mit einander klar sieden; seihe alsdann den mit Zucker gesottenen Safft recht rein-

reinlich und nehme ihn wieder in die Pfanne, thue die gesottene Borsdörfer und nach Belieben in Stücke geschnittene Nägelein und Zimmet darein, und lasse alles nur ein wenig miteinander aufsieden. Sollten allenfalls die Borsdörfer noch länger zu sieden nöthig haben, so kanst du sie zwey bis dreymahl ab- und aufsetzen. Haben sie aber einmal genug, so nehme den Schaum reinlich davon und die Aepfel mit einem Löffel aus der Brühe heraus, und lege sie in steinerne Gefässe. Den Safft, in welchem sie gesotten worden, giesse noch einmahl durch ein Haarsieb, daß alles Dicke und Unreine davon kommt, setze ihn noch einmahl auf das Feuer, und lasse ihn sieden, bis er in der Dicke zum Aufhalten recht ist. Endlich giesse ihn halb erkaltet über die Aepfel, daß er fast darüber geht, und verwahre es wohl.

Auf gleiche Weise kan man auch Himbeere, Erdbeere, Heydelbeere, Stachelbeere, Johannisbeere, Hagenbutzen, Braumbeere, Weintrauben, Berbisbeere und dergleichen mit Aepfelsafft einmachen, nur mit der einzigen Anmerkung, daß alle ersterzählte Früchten noch grün und etwa nur halb reif müssen genommen werden, wenn man sie einmachen will.

118. Dünne Aepfelschnitze einzumachen.

Nehme die schönsten Aepfel, schäle sie, schneide sie in beliebige Stücke, und wirf sie in kaltes Wasser. Indessen nehme so viel Zucker, als die Aepfelschnitze im Gewicht haben, giesse einen Schoppen Wasser daran, und siede ihn reinlich. Wenn er gesotten ist, giesse das Wasser von den Aepfelschnitzen ab, schütte sie in den Zucker, und thue, wenn sie klar zu werden anfangen, etliche dünne grüne Citronenschnitze und einige Pomeranzenstücklein dazu, drucke zu einem Pfund Aepfel den Saft von einer Limonien oder zwey Pomeranzen, und lasse sie wieder sieden, bis sie ein wenig dicklicht werden.

werden. Wenn alles ein wenig erkaltet ist, so lege in ein Zuckerglas allemal ein Gelege Schnitze und auf diese eine Citronen= und Pomeranzenschnitte, alsdann wieder Schnitze, und wieder eine Citronen= und Pomeranzenschnitze, fahre auf diese Weise fort, bis alle darinnen sind, und giesse hernach den Zuckersaft warm darüber und verwahre ihn wohl.

119. Schleen ganz grün einzumachen.

Nehme frische Schleen, stich mit einem Messer an etlichen Orten darein, brühe sie mit Wasser ab, nehme soviel Zucker als die Schleen wägen, läutere den Zucker auf die oben schon beschriebene Weise, thue nach dem Läutern die Schleen darein und lasse sie sieden bis sie gar seyn und der Syrup dicke genug ist. Alsdann lasse sie ein wenig erkalten und verwahre sie in Gläsern.

120. Citronat schön grün einzumachen.

Nehme schöne gelbe Citronatäpfel, schneide sie in vier Theile, säubere sie von den innern Fasen und aller Unsauberkeit, und lege sie in das beygesetzte Salzwasser.

Nehme frisch Brunnenwasser und wirf so viel Salz darein, bis ein darein gelegtes Ay oben schwimmt; fällt es aber zu Boden, so fahre mit Salzeinwerffen fort, bis es schwimmt. In diesem Salzwasser lasse die Citronatschnitze 4 bis 5 Tage ligen, bis sie recht wohl durchfressen werden. Nach diesem lege sie in frisch Brunnenwasser, bis das Salzwasser wieder völlig ausgezogen ist, alsdann giesse auch dieses ab und siede sie in Wasser, bis sie weich werden. Hast du die Absicht, den Citronat grün einzumachen, so binde ein wenig grüne schmierige Seiffe in ein Tüchlein, und koche sie mit dem Citronat. Soll er aber gelb werden, so lasse die Saiffe davon. Ist er nun weich genug gekocht, so neh=

me ihn heraus und wässere ihn noch einmal mit frischem Brunnenwasser, daß alles Salz vollends hinweg geht. Endlich nehme geläuterten und zu dickem Saft gesottenen Zucker, giesse ihn kalt darüber, bis er den Citronat völlig bedeckt; lasse ihn ein paar Tag daran, bis er wie Wasser wird, siede ihn wiederum, und giesse ihn kalt darüber, und wiederhole dieses so oft, bis der Zucker nimmer dünn wird. Alsdann ist er gut eingemacht und schön durchsichtig.

121. Quitten einzumachen.

Schäle beliebige schöne Quitten, schneide sie in vier oder auch mehrere Theile, thue die Kernhäuslein davon und wirf die Schnitze eine Weile ins Wasser. Nach diesem siede sie im Wasser, bis sie fast gar werden, seihe solches Wasser wieder reinlich davon ab, und giesse an dessen statt weissen Wein daran, lasse sie wieder sieden, bis sie fast zerfallen wollen, hebe sie sodann vom Feuer und lasse sie völlig abtroffen, und ein wenig trücknen. Endlich nehme auf ein Pfund Quitten drey Vierling Zucker, läutere ihn zu einem dicklichten Syrup, spicke die Quitten ziemlich dichte mit Zimmet und Nägelein, lege sie in Zuckergläser, und giesse den Syrup daran.

122. Citronenmues zu Gebratenem aufzustellen.

Nehme Citronen und saure Aepfel, so viel du wilt, doch eines so viel als das andere, schneide von denen Citronen die gelbe Schaale hinweg, das weisse hacke mit den Schaalen und Aepfeln, doch thue die Kerne heraus, koche es mit Wein, und thue Zucker, Zimmet und Safran dazu. Wenn es gekocht ist, treibe es durch, und stelle es in einer kleinen Schaale zum Gebratenen auf.

123. Kirschenmues zu Gebratenem.

Nehme Kirschen, koche sie mit Wein, Zucker und Nägelein, treibe sie durch, und gib es zum Gebratenen kalt.

Oder:

Thue in die gehackte und durchgetriebene Kirschen Wein, Rosinlein, Ingwer, Pfeffer und Zucker oder guten Honig, lasse es zusammen aufkochen, und stelle es zum Wild- oder andern Gebratenen kalt auf den Tisch.

124. Morellen einzumachen.

Nehme frisch gebrochene unfleckigte Morellen, schneide die Stiele halb davon ab, siede sie nur so lang, bis sie kaum weich werden, in einem gewöhnlichen Zuckersyrup, thue sie in ein steinernes Geschirr, lege zinnerne Felger, oder zinnerne mit kleinen Löchlein versehene Tellerlein darauf, drucke sie wohl nieder, daß der Saft empor kommt, und giesse den Syrup darauf Nach dreyen Tagen seihe den Syrub wieder, und setze dieses so lang fort, bis er dicke bleibt.

125. Citronen und Pomeranzen ohne Schaalen einzumachen.

Mache in die Citronen oder Pomeranzen rings herum einige Schnitte, ziehe die gelbe Schaalen davon ab, damit sie desto besser zu gebrauchen sind. Die abgezogene Citronen oder Pomeranzen schneide in Thalers dicke Schnitten, nehme in eine mößingne Pfanne so schwer Zucker, als die Citronen wägen, giesse so viel Wasser, als zu dem Läutern gewöhnlich ist, daran; setze ihn auf das Feuer, und lasse ihn so dicke als einen andern Saft sieden. Nach diesem thue die Citronenscheiben darein, lasse alles noch ein wenig sieden, und alsdenn halb erkalten. Endlich giesse es in ein Zuckerglaß oder steinernes Gefäß, thue noch

eine Handvoll gesiebten Zucker, oder Puderzucker darein, damit es desto dicker wird, und verwahre es wohl.

126. Frische Limonien einzumachen, daß sie sehr lange bleiben, und an statt der Surlimonien gebraucht werden können

Nehme eine grosse Nadel oder kleinen Pfriemen, bestich die Limonien über und über wohl damit, und giesse 10 Tage nach einander täglich frisches Wasser daran. Nach diesem siede sie im Wasser, daß sie ein wenig weich werden, lege sie aus dem Sud wieder in frisches Wasser, thue sie auch aus diesem heraus, lasse sie abtrücknen, lege sie in einen steinernen Topf oder in ein Glas und giesse halb Eßig und halb Salzwasser darüber.

127. Kirschen mit Eßig.

Schneide die Stiele mit einer Scheere ab, damit keine Kirsche geritzet wird, lege sie in ein Zuckerglaß und versuche es mit Wasser, wie viel sie Brüh bedürfen. Alsdenn nehme eben genug Eßig, und thue so viel Zucker darein, daß er süß wird, mische auch ein wenig grob geschnittenen Zimmet und Nägelein darunter, lasse Eßig und Gewürz ein wenig kochen, und giesse es so warm über die Kirschen, als es das Glas leiden kan, ohne daß es springt, und verwahre es an einem kühlen Ort mit Papier und einer Blase. Sie seyn nicht nur gut bey den Braten, sondern auch für Kranke, den Mund damit anzufrischen, und halten sich oft zwey Jahre.

128. Rothe Rüben einzumachen.

Setze etliche rothe Rüben mit keinem andern als siedenden Wasser zum Feuer, damit sie desto röther bleiben; lasse sie sieden, bis sie weich sind und die Haut abgehet; alsdann schäle sie, und schneide sie in runde Scheiben. Nehme ferner geschabenen Meerrettig

rettig und schneide ihn in gar kleine Würfel, mische Coriander, Salz, Pfeffer und Nägelein untereinander, bestreue den Boden eines steinernen Geschirrs mit diesem vermischten Gewürz samt dem Meerrettich, lege rothe Rübenscheiben darauf, auf dieselbe wieder Gewürz, und so fortan, bis alle darinnen sind. Endlich, wenn das Geschirr voll ist, so giesse Eßig daran, bis er darüber geht, und verwahre es. Man stellt sie zu allerley Fleisch, sonderlich aber zum Rindfleisch auf.

129. Senft zu machen mit Quittensaft.

Nehme zu einem Schoppen Senftmehl eine Maas Quittensaft, und lasse ihn mit einem halben Vierling Canarizucker einsieden, bis auf eine völlige halbe Maas. Alsdann thue es vom Feuer, lasse es durch ein Tuch reinlich ablauffen und rühre das Mehl nach und nach glatt darmit an. Wer will kan auch ein Quintlein, Zimmet damit sieden, und ihme eine besondere Annehmlichkeit damit geben. Wenn er kalt ist, verwahre ihn in Zuckergläsern, stich aber durch das Papier, womit du sie verbindest, mit einer Nadel einige Löcher.

130. Senft mit Eßig und Zucker.

Zu einem Schoppen Senftmehl nimm ein Maas Eßig, und mache ihn siedend, thue so viel Zucker daran, bis es süß genug ist, und rühre das Mehl nach und nach darein, daß es keine Knollen gibt. Auf gleiche Weise kan man Senft aus altem Wein bereiten.

131. Senft auf gewöhnliche Art.

Nehme 4 Maas Weinmost, und lasse ihn auf die Helfte einsieden und wieder ein wenig kühlen, hernach nehme eine Maas Senftmehl in eine grosse Schüssel und rühre das Mehl eine Stunde lang miteinander; so ist er fertig. Solte kein Weinmost zu haben seyn, so kan man an dessen statt auch Birnmost nehmen. Wäre

der Senft gar zu starck, so mache einen Stahl aus dem Waschbogeleisen glüend; und lege ihn in den Senft, bis er immer kocht; dieses nimmt ihm die wilde Stärke, und mäßiget sie.

132. Meerrettig mit Eßig roth oder weiß.

Reibe den wohlgesäuberten und geschabenen Meerrettig sorgfältig auf dem Reibeisen, daß er keine Zäser bekommt, thue ihn in ein Schälein und ein Stück Zucker dazu, und begiesse ihn, wenn er weiß bleiben soll, mit weissem Eßig; wenn er aber roth werden soll, mit Eßig von rothen Rüben Es ist ein schönes und niedliches Essen zum Rindfleisch. Den Rand des Schäleins ziere mit Peterling.

133. Geschnittene Cucumern einzumachen.

Schäle Cucumern, welche noch nicht viele Kerne haben, und schneide sie in eben so dünne Scheiben, als wenn du sie gleich brauchen woltest; alsdann streue Salz in einen steinernen Hafen und grob gestossenen Pfeffer darunter. Auf diß Gewürz mache ein Gelege Cucumer, und auf die Cucumer wieder Salz und Pfeffer, bis das Geschirr voll ist. Giesse so viel Eßig daran, als sie anschlucken, und oben darauf gutes Baumöl daß es eines Querfingers hoch darüber gehet. Endlich bedecke sie mit einem steinernen Deckel, der eben so groß ist, als das Geschirr, weit, damit er nach und nach bis auf den Boden hinab geht. Wer Mangel an steinen Geschirr hat, kan sich einen irdenen Hafen von gleicher Weite braun löschen lassen. Von diesen Cucumern kan man des Winters täglich gebrauchen, Rettig darunter schneiden, und mit Salz, und Baumöl anmachen.

134. Halb Fingers lange Cucumern einzumachen.

Reibe die Cucumern mit einem feuchten Tuch reinlich

lich ab, stupfe sie, und reibe sie mit Salz, bestecke sie mit Zimmetrinden und Nägelein, belege den Boden eines kleinen Fäßleins, oder wohl glaßirten Hafen mit Traubenlaub, streue ganzen Pfeffer, Zimmetrinden, Nägelein, Citronenschelfen, Lorbeerlaub, Lavandel, und Rosmarin darauf. Nach diesem mache ein Gelege Cucumern, bedecke sie mit grünen Fencheln, auf dieses streue wieder Gewürz, und mache wieder ein Gelege Cucumern, und so fort wechselweise, bis das Geschirr voll ist. Endlich giesse heissen Eßig mit Salz, und zuletzt etwas Baumöl darüber, mache das Fäßlein oder Hafen zu und lasse es 14 Tage im Keller stehen, so hast du ein niedliches und recht fürstliches Essen.

135. Cucumern auf zweyerley Art einzumachen.

Lege die kleine Cucumerlein einen halben Tag in Salzwasser, wasche selbige wieder heraus und truckne sie ab. Lege in einen wohlglasirten Hafen Traubenlaub, Lorbeerblätter, Rosmarin, Fenchelkraut, groblecht gestossenen Pfeffer, Ingwer, Nägelein, mache ein Gelege Cucumer darauf, auf dieselbe wieder ein Gelege von obigem, und so immerfort, bis das Geschirr voll ist. Oben bedecke sie mit Traubenlaub, schütte siedigen Eßig daran, bis er darüber geht, und beschwere sie ein wenig.

Oder:

Lege die Cucumern zwey bis drey Tage im Salzwasser, gib ihnen aber alle Tage frisches, verfahre hernach wie erst gedacht, ausser daß du den Eßig nur kalt daran giessest.

136. Schwämme einzumachen.

Nehme von den rechten Championen, brich sie ab, wenn sie unten noch zu sind; thue die Haut und das Rauhe, so unten ist, davon, und siede sie, aber nicht zu viel, mit Pfeffer und Salz im Wasser. Giesse das

Wasser wieder davon, und lasse sie in einer Schüssel erkalten, verwahre sie in steinernen oder gläsernen Geschirren mit Weineßig, Salz, Pfeffer und Baumöl, und setze sie an einen kühlen Ort. Es ist ein gutes Essen bey den Braten.

137. Portulacstengel einzumachen.

Schneide den Portulac, wenn er zu blühen anfangt, an der Erde ab, thue die Blätter alle davon, die Stengel aber schneide in Fingers lange Stücke, und ziehe die Haut davon, koche und verwahre sie im Salzwasser, wie die Gurken oder Cucumern. Man kan sie den ganzen Winter kochen, wenn man sie zuvor wässert. Sie sind auch gut in den Brühen.

138. Dragum einzumachen

Brich ihn Stengelweise ab, ehe er hart wird, und mache ihn ein, wie die Cucumern. Man kan es zu den Braten geben, oder auch auswässern und an die Speisen gebrauchen, als wenn er grün wäre.

139. Grünen Ingwer einzumachen.

Nehme den schönsten kleinen Ingwer, und wasche ihn aus kaltem Wasser so lange, bis das Wasser lauter bleibt. Alsdenn lasse ihn 24 Stunde im Wasser weichen, lege ihn auf ein Sieb, daß das Wasser abtrieft; thue ihn wieder in einen Topf, giesse eine scharfe Lauge von buchener Asche darüber, lasse sie acht Tage daran stehen, und gib ihm nach Verfliessung derselben wieder eine frische Lauge. In dieser lasse ihn noch vier Tage weichen, durchstich den Ingwer auf beyden Seiten in die Querre recht wohl, und lege ihn nochmahl in die Lauge, bis er mürbe und weich genug ist. Nach diesem lege ihn 24 Stunde in frisches Brunnenwasser, giesse solches ab, und wieder frisches daran, und fahre auf diese Weise fort, bis das Wasser lauter bleibt,

bleibt, und gar nimmer nach Laugen riecht. Endlich lasse den Ingwer auf einem Sieb in der Luft trücknen, doch, daß er nicht staubig wird, giesse einen kalten gesottenen Zuckersaft daran, und siede denselben, so oft er dünne werden will, wieder, bis er endlich dicke bleibt. Zuletzt verwahre ihn in Zuckergläsern.

140. Dürren Ingwer einzumachen.

Nehme schöne Ingwerzähen, giesse eine gute Lauge von lebendigem Kalch und Asche siedend darüber, und lasse sie 24 Stunde daran stehen. Wenn er noch nicht mürbe genug, mache die Lauge noch einmahl siedig, giesse sie wieder darüber: bedecke sie wohl mit einem Tuch, und lasse sie in der Wärme stehen. Wann er aber einmal weich ist, so wasche ihn mit frischem Brunnenwasser wohl aus, gib ihm täglich zweymal frisches Wasser, und fahre damit fort, bis aller Laugengeschmack gänzlich vergangen ist. Alsdann giesse einen gesottenen und wieder erkalteten Zuckersaft daran, und siede ihn, wenn er dünne wird, immer wieder, bis er dicke bleibt.

141. Calmus einzumachen.

Nehme schönen weissen Calmus, schneide die fäsichte zähe Schelfe davon, und lasse ihn im Wasser weich sieden. Alsdann schütte das Wasser davon, giesse einen guten Zuckersaft darauf, und verfahre damit, wie oben bey dem Ingwer gezeigt worden.

142. Calmus einzubeitzen und einzumachen.

Erwehle dir die beste und frischeste Calmuswurzeln, die du haben kanst, siede sie auf einem gelinden Kohlfeuer im Wasser so lange, bis ihnen die Bitterkeit und der allzuherbe Geschmack vergehet. Alsdann reinige und schabe sie mit einem guten Messer, schneide sie in beliebige Scheiben oder länglichte Stücke, lasse sie mit

frischem Wasser noch einen Wall thun, trockne sie auf einem Sieb, und giesse wohlgesottenen Zucker oder Honigsyrup darüber, und siede ihn, wenn er dünne wird, immer wieder, bis er endlich genug hat. Ein solcher eingemachter Calmus ist eine köstliche Hausarzney, und dienet wider viele Krankheiten, sonderlich für einen bösen undauigen Magen. Wenn man ihn des Morgens ißt, ist er gut für böse vergiftete Luft, macht einen wohlriechenden Athem, befördert Urin, heilet allerley Gebrechen, und Mängel der Blasen und Nieren, zerbricht den Stein, befördert bey dem Frauenzimmer die Blumen, und bewahret für allen Fiebern.

143. Grosse Rosinlein oder Zibeben einzumachen.

Nehme ein Pfund Zucker in eine mößingne Pfanne, giesse eine Maas Aepfelsaft daran, lasse ihn aufsieden, thue ein Pfund reinlich verlesene Zibeben oder grosse Rosinen darein, lasse sie sieden, bis der Zucker dicke wird, thue sie in Zuckergläser, oder andere wohlglasirte Geschirre, und oben darauf eine Handvoll gesiebten Zucker und verwahre sie wohl.

144. Capern einzumachen.

Wässere ein Pfund Capern zwey Tage in frischem Wasser, wasche sie rein ab, und koche sie in heissem Wasser zimlich weich; nehme sie wieder heraus, und wirf sie in frisches Wasser. Nehme ferner ein halb Pfund Zucker in eine mößingne Pfanne, giesse eine halbe Maas Aepfelsaft darauf, lasse ihn aufsieden, und thue die Capern darein. Lasse sie so lange sieden, bis der Zucker zimlich dicke wird, thue sie hernach in ein glasirtes Geschirr oder Zuckerglas, streue noch eine Hand voll gesiebten Zucker darauf, und verwahre sie wohl.

145. Johannisbeer-Latwerge.

Nehme frische Johannisbeere, pflücke sie von den Stielen in eine reine Schüssel, zerquetsche sie mit den Händen recht wohl, drücke sie hernach durch ein härin Tuch, daß die Steine davon kommen; setze ein Pfund gestossenen Zucker in einer Pfanne über das Feuer, giesse den ausgepreßten Saft daran, lasse es dick genug sieden, schmiere beliebige Formen mit Mandelöl, giesse die gekochte Latwerge darein, setze sie in Keller, lasse sie eine Nacht stehen, und verwahre sie alsdenn nach eigenem Belieben.

146. Pfersiglatwerge.

Schäle, schneide und kerne die Pfersig aus, thue sie in einen Hafen, giesse Rosenwasser daran, und lasse sie sieden, bis sie dicklicht werden, treibe sie durch, thue beliebigen Zucker daran, und siede alles zusammen, bis es einen starken Faden zieht; alsdann giesse es in beliebige Formen oder Schachteln, laß es erkalten und verwahre es.

147. Marillenlatwerge.

Nehme ein Pfund geschälte und ausgekernte Marillen, und schneide sie, thue ein Pfund wohlgeläuterten Zucker dazu; binde den halben Theil von der Marillenschelfe, und ein wenig Quittenkern in ein Bündelein, laß es eine gute Weile untereinander sieden, treibe sie durch, und siede sie, bis sie einen Faden ziehen, rühre sie aber unter dem Sieden immerdar um, und giesse sie zuletzt in Schachteln.

148. Quittenlatwerge zu machen.

Nehme wohlzeitige und gelbfärbige Quitten, schäle sie, und schneide die Kernen und Butzen heraus, die Quitten selbst aber in vier Stücke; siede sie in einer Pfanne mit frischem Brunnenwasser so lange, bis sie anfahen von sich selbst zu zerspalten und aufzureissen,

und treibe sie durch einen Durchschlag oder Tuch. Nehme ferner zu 9 Pfunden durchgetriebenen Quittensaft drey Pfunde des besten gestossenen Zuckers, rühre es wohl, setze es über ein gelindes Kohlfeuer, lasse es kochen, und rühre es mit einem hölzernen Spatel, bis es genug hat, und nichts mehr an der Pfanne hängen bleibet. Zulezt thue, wenns beliebt, gestossenen Zimmet, Muscatennuß und Ingwer darein, rühre es mit einem hölzernen Spatel untereinder, koche es vollends dicke genug, und giesse es entweder in steinerne Formen, oder kleine Schächtelein, lasse es erkalten, und verwahre es. Auf gleiche Weise kan man Pfersing-Birnen- und andere Obslatwergen machen.

149. Kräftige Marcipan.

Nehme drey Loth in Rosenwasser geweichte und hierauf geschälte Piscatien, acht Loth geschälte Mandeln, eingemachte Pomeranzenschaalen, Citronade, jedes ein Loth, ein Quintlein Zimmet, ein halb Quintlein Galgant und ein wenig Muscatenölüth, und schneide dieses alles ganz klein. Stosse ferner 8 Loth geschälte Mandeln, und 12 Loth Zucker mit etwas Rosenwasser, thue das Geschnittene darunter, streich es auf Oblaten; verkleibe es neben wieder mit Oblaten; mache 4 Loth gesiebten Zucker mit Rosenwasser dick an, und gieß es auf die Marcipan, und lasse es gemächlich backen, damit die Mandeln nicht zu viel geröstet werden. Eben diese Fülle kan man oben gedachter massen auch in die Schlangendorten gebrauchen.

150. Tragantmasse zu machen.

Weiche beliebigen, aber schönen weissen Tragant in Rosenwasser, bis er weich genug und zimlich dick ist, treibe ihn durch ein zartes Tuch, nehme ihn in einen Mörser, und stosse ihn darinnen, bis er weiß und zähe wird.

wird. Alsdann thue ein halb Pfund schön weiß Kraftmehl, und ein halb Pfund gesiebten weissen Zucker untereinander vermischt nach und nach darunter, und mache es zu einem guten zähen Taig, der nicht anklebt. Mache aus demselbeu, aus freyer Hand, allerley Früchten, und lasse sie in der Wärme wohl trücknen.

151. Rothes Eiß.

Nehme ein Theeschälein, ein paar Löffel voll Erbseleinssaft, rühre so viel Zucker darein, bis es sich streichen läßt, bestreiche damit, was du willt, und laß es in einer warmen Dortenpfanne trücknen, bis das Glas einen Glanz bekommt.

152. Weisses Eiß von Rosenwasser.

Nehme etliche Löffel voll Rosenwasser, thue Canarizucker darunter, bis es sich streichen läßt, und stelle das damit Bestrichene in eine schnelle Wärme, daß es einen Glanz bekommt.

Zugabe
Einiger Hochzeit- und anderer Mahlzeiten,

Denenjenigen Anfängerinnen zu Gefallen beygesetzt, welchen die Zusammenlesung der Mahlzeiten noch in etwas schwer fürkommt.

I.

Hochzeit-Kuchenzettel auf einen Tag.

Mittag-Essen.

1. Französische Suppe mit alten Hünern.
2. Englisch Rindfleisch, wozu Senf, rothe Rüben, eingemachte Cucumer, und dergleichen aufgestellt werden.

3. Carfiol mit Krebsbrühe und jungen Hünern.
4. Schwarze Wildpret-Pasteten.
5. Salmen.
6. Rehschlägel mit etlichen gebratenen Feldhünern umlegt.
7. Gesulzte Aepfel.
8. Welsche Hahnen.
9. Broddorten.
10. Edelkrebse.
11. Taigdorten, mit eingemachten Sachen.

Nacht-Essen.

1. Ulmergersten, mit gefüllten Kalbsbrüsten.
2. Mandelschnitten in Hegenbrühe.
3. Hechte in Sardellenbrühe.
4. Junge Gänse und beliebigen Salat dazu.
5. Schweinsköpfe.
6. Bisquitdorten.
7. Wienerbögen.

II.

Hochzeit auf zwey Tage.

Erster Tag.

Mittag-Essen.

1. Französische Suppe mit Wurzeln, Knöpflein, Hünern, und gefüllten Kalbsbrüsten.
2. Ochsen- oder Rindfleisch, mit allerley selbstbeliebigen Beysätzen oder Aßietten
3. Blauer Köhl mit halb geräucherten Spansäuen.
4. Gebratenes von Fasanen, Schnepfen, Rebhünern ꝛc.

5. Paste-

5. Pasteten mit wilden oder zahmen Enten.
6. Forellen oder Aalen.
7. Welsche Hahnen.
8. Mandeldorten.
9. Blaugesottene Karpfen.
10. Rehschlägel oder Ziemer.
11. Eine Dorte von Taig.
12. Edelkrebse.

Zur ganzen Mahlzeit stellt man Cucumern, rothe Rüben, Senf, Brücken, Hering, Capern und Citronen auf.

Nacht-Essen.

1. Ulmergersten.
2. Carfiol mit Mäglein, Morchen, Prießlein ꝛc.
3. Kramets- und ganze Vögel mit Lerchen.
4. Grundeln.
5. Gebraten Wildpret und Salat dazu.
6. Schweinskopf.
7. Bisquitdorte.
8. Hippen.
9. Piramide von Confect.

Zweyter Tag.

Mittag-Essen.

1. Suppe mit Knöpflein.
2. Rindfleisch.
3. Sauerkraut mit halb geräuchertem Fleisch.
4. Kleine gehackte Pastetlein.
5. Halbvögel oder Lerchen.
6. Fische, Hechte, Forellen oder dergleichen.
7. Spansäue.
8. Bisquitdorten.
9. Tabacksrollen.

Aßietten und Beysätze wie den ersten Tag.

Nacht-Essen.

1. Reißgersten.
2. Ragout mit Mäglein und dergleichen.
3. Verdämpfte Quitten.
4. Gebraten Wildprett.
5. Gebackene Grundeln.
6. Himbeer- oder Kirschendorten.
7. Hippen oder Cofern.
8. Piramide von Confect.

Aßietten und Beysätze wie Tags vorher.

Musicanten Mittag-Essen.

1. Suppen.
2. Gemüs.
3. Rindfleisch.
4. Pasteten.
5. Bisquitdorten.

Nacht-Essen.

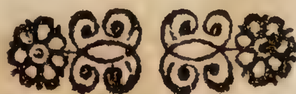
1. Gersten.
2. Salat.
3. Gebratenes.
4. Aepfeldorten.

Fuhrleute Mittag-Essen.

1. Suppen.
2. Gemüs und Fleisch.
3. Pasteten.

Nacht-Essen.

1. Suppe.
2. Salat.
3. Gebratenes.

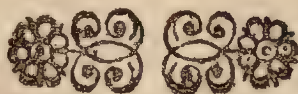


Erstes Register,
Vom Koch- und Backwerk.

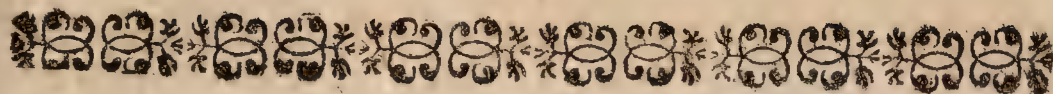
Katzen=

Krebs-

Pick-



Des



Des Ersten Theils Zweytes Register von der Haus-Apotheck.



Zweyter



Zweyter Theil, von Koch- und Backwerk.

1. Eine gute Biersuppe.

Nehme auf eine grosse Schüssel das Gelbe von drey Ayern, und klopfe sie mit einem Löffel voll süssen Milchrohn wohl ab, schütte gut Bier nach Gutdunken daran, würze es ein wenig mit Muscatenblüth, thue ein Stücklein Butter und beliebigen Zucker und ein wenig Rosinlein dazu, klopfe es untereinander, siede es über dem Feuer geschwind auf, rühre es aber immerfort, daß es nicht gerinnet, und richte an.

2. Gebacken Kalbfleisch in einer Butterbrühe.

Nehme klein gehacktes Kalbfleisch nach Belieben in eine Schüssel, thue Mutschelmehl, ein wenig Salz, Muscatennuß, auch klein geschnittenen Peterling dazu, mache alles untereinander, schlage das Gelbe von 2 Ayern darein und knete es wie einen Taig. Aus diesem Taig mache dünne Küchlein, kehre sie im Mehl um und backe sie schön gelb, lege sie in eine breite Kachel, thue Butter, ein wenig Mutschelmehl und Gewürz daran, laß es ein wenig aufkochen und richte sie an.

3. Kalbslebern in Limonien einzumachen.

Nehme die Leber, so bald sie aus dem Kalb kommt, giesse siedenden Eßig darüber, und laß ihn über Nacht

daran stehen; den andern Tag schneide sie in beliebige Stücke, salze sie und besäe sie mit geriebenem Brod; die besäte Leberstücke lege in heisses Schmalz und röste sie, doch nicht zu hart. Schneide ferner eine Fleischlimonie in kleine Schnitze siede sie in frischem Wasser, giesse das Wasser davon ab, thue die Limonien zur Leber, schütte gute Fleischbrühe und ein wenig von dem Eßig daran, in welchem die Leber gelegen ist, würze es nach deinem Gefallen mit Pfeffer und Muscatennuß, und lasse es noch ein wenig kochen.

4. Aufgezogenes Brodmues.

Nehme die Brosamen von einem weissen Brod, weiche sie in Milch und drucke das Brod wieder hart aus, thue eine Hand voll Mandeln dazu, und stosse es miteinander. Mittlerweil rühre einen halben Vierling Butter in einer Schüssel recht wohl, und nach und nach 2 oder 3 Ayer darein, giesse etwas Rosenwasser daran, und mache es mit Zucker süß; endlich rühre auch das gestossene Brod und Mandel darzu, setze es auf einen Hafen mit siedendem Wasser, und thue unten und oben Glut dazu.

5. Krebseuter.

Nehme so viel kleine Krebse als du willst, thue hinten die Schaalen, Hülsen und Galle davon, und stosse alles roh in einem Mörser ganz klein, giesse einen süssen Rohn daran schütte sie in ein Sieblein, thue sie in eine Pfanne und lasse sie unter beständigem Rühren sieden. Thue ein paar Tropfen Eßig darein, daß es gerinnet, hernach schütte es in ein sauberes Tuch, und beschwere es ein wenig, daß es vest wird, schneide beliebige Brocken daraus, und mache einen von denen in vorigem Theil beschriebenen süssen Brühen daran.

6. Krebs=

6. Krebsschnitten.

Siede die Krebse, thue die Schaalen davon, und mache aus denselben, einen Krebsbutter. Die Scheeren Schwänze hacke klein, rühre sie mit geriebenem weissen Brod, beliebigen Ayern, Ingwer und Muscatennuß, schneide auch ein wenig Butter dazu, und mache es zusammen zu einem dicklichten Taig. Diesen binde in eine Serviette, und siede ihn in der Fleischbrühe wohl; hernach schneide lange Schnitten daraus, lege sie in ein Zinn, lasse sie in Krebsbutter aufkochen, und thue auch ein wenig klein geschnittene Citronenschaalen darein.

7. Ein roth Mues von Krebsen.

Nehme beliebige rothe Krebse, thue die Galle davon, und stosse sie klein, verklopfe 5 oder 6 Ayer in einem süssen Rohm recht wohl, thue es unter die gestossene Krebse, schütte alles in ein Sieb und treibe es durch. Hierauf thue Butter in eine Schüssel, giesse das durchgetriebene darein, thue Glut oben darauf und lasse es kochen. Es wird ein schönes rothes Mues.

8. Reißschnitten.

Koche einen Reißbrey, aber so dick, daß der Löffel darinnen stecken bleibt, giesse ihn in ein flaches Zinn, und laß ihn kalt werden; schneide aus dem Brey so grosse Stücke, als sonsten die weisse Brodschnitten seyn; mache von ein paar Ayern, Zucker, Zimmet und Rosenwasser ein kleines Taiglein, kehre die Breystücke darinnen um und backe sie im Schmalz.

9. Leberschnitten.

Hacke die Leber mit Peterling, Zwibeln und eingeweichtem aber wieder ausgedrucktem weissen Brod, rühre es mit ein wenig Mutschelmehl, Salz, Pfeffer, Nägelein und Ayern, zu einem Taiglein an. Schneide

de ein weisses Brod in Schnitten, und bestreiche die eine Seite einer jeden Schnitte mit dem angerührten Lebertaige; mache aber ferner einen rechten Schnittentaig fertig; mit demselben bestreiche die Leberschnitten auf beyden Seiten und backe sie im Schmalz.

10. Kalbfleisch am Spies zu braten, das gefüllt ist.

Schneide dünne aber breite Schnitten von einem Kalbschlägel, hacke ein wenig Majoran, Thimian, Rosmarin und Peterling, zwey hart gesottene Ayer, ein wenig Rindsmark oder frischen Speck, untereinander, würze es mit Jngwer, Pfeffer, Muscatenblüth und Salz, streiche das Gehackte auf die Fleischschnitten, wickle sie übereinander und stecke sie an den Spieß, begiesse sie oft mit warmem Butter und streue Jngwer und Salz darauf; laß alles braten, bis es genug ist, und trags auf. Es ist recht gut.

11. Gesunde grüne Brühe über Gebratenes.

Nehme frischen Brunnenkreßig, wasche, schneide und stosse ihn klein, salze ihn ein wenig, giesse etwas Weineßig daran, und treibe ihn durch ein Tuch. Den Saft setze in einer Pfanne über das Feuer, thue ein Stücklein Butter und einen Löffel voll Zucker dazu, würze es mit Jngwer und Pfeffer, lasse es aneinander sieden, und richte es über Gebratenes oder Fische, die im Salzwasser gesotten sind, an.

12. Käßkuchen zu machen.

Nehme 2 Häfen voll süsse Milch, schütte ein wenig saure darunter, und lasse sie, wenn sie anfangt zusammen rinnen, durch eine Pfefferpfanne lauffen, daß das Käswasser davon kommt; thue ferner ein wenig Mutschelmehl, kleine Rosinlein, gestossene Mandeln, ein wenig Rosenwaffer und Zucker dazu, rühre es mit

Ayern nach Gutdüncken in der rechten Dicke an, mache von mürbem Taig einen Fladen oder Kuchen mit einem etwas aufrechten Rand, schütte das Angerührte auf denselben, schneide ziemlich Butter darauf, und lasse ihn backen.

13. Kirschenkuchen, auch von gedörrten Kirschen.

Ob wir schon im ersten Theil zerschiedene Arten von Kirschenkuchen gezeigt haben, so werden wir doch in diesem Theil noch etliche derselben beybringen. Der erste ist nachstehender. Nehme frische Weinkirschen, oder in Ermanglung derselben, gedörrte. Im leztern Fall siede sie in Zucker und Wein. Nehme ein wenig Mehl, mache es mit süssem Rohn, beliebigen Ayern, Zucker und Zimmet an, rühre es wohl, thue die Kirschen darein, und backs entweder im Schmalz, oder giesse es in einen Model und backe es im Ofen. Nach dem Backen streue Zucker darauf.

14. Ayer im Schmalz zu backen.

Nehme etliche Löffel voll schönes Mehl in eine Schüssel, rühre es mit einer kalten Milch an, nehme ferner so viel Ayer, als es Löffel voll Mehl sind, rühre sie auch darein, und salze sie; mache etwas Milch siedig, und rühre alles damit vollends dünne an. Setze ein ziemliches Stück Schmalz in einer Pfanne über das Feuer und lasse es heiß werden; alsdenn schütte die eine Helfte von dem Angerührten in das Schmalz, und wenn es ein wenig gebacken ist, die andere Helfte darauf. Endlich, wenn es ein wenig hart ist, zerbrich es mit dem Kochlöffel in Stücke, kehre eines nach dem andern um, daß es schön gelb wird, und laß es auf der Glut vollends ausbacken, damit das Schmalz sich wieder heraus ziehe. Zulezt hebe es aus dem Schmalz in eine Schüssel, streue Zucker und Zimmet darauf, und gib es auf den Tisch.

15. Castanien zu backen.

Ziehe die Haut von denen Castanien ab, und siede sie ein wenig im Rosenwasser. Mache ein Taiglein von schönem Mehl, süssen Rohn, Zimmet, Zucker und Rosenwasser, und rühre es mit Ayern in gehöriger Dicke an, kehre die Castanien in dem Taig um, backe sie im Schmalz, und streue Zucker und Zimmet darauf.

16. Gute Aepfelsuppe.

Siede gute säuerlichte Aepfel in ziemlich viel Wasser ganz weich, treibe sie durch, klopfe das Gelbe von zwey oder drey Ayern darunter, thue auch Zucker und Zimmet dazu, seihe es wieder ab, siede es unter beständigem Rühren in einem Pfännlein noch einmahl, und richte es über gebähte Schnitten an. Es ist eine gute Suppe für krancke verstopfte Personen.

17. Ein gestossenes Essen von Krebsen.

Siede die Krebse wie sonsten, mache sie aus, und stosse das Fleisch gar klein, röste oder backe eine Semmelschnitte, stosse sie auch darunter, treibe es durch ein Sieb mit einem süssen Wein, Zucker und Zimmet, siede es eine Weile, wie ein ander Gestossenes, und giesse es über gebähte Semmelschnitten.

18. Ein anderes Essen von Krebsen.

Ueberschütte die Krebse nur ein wenig mit siedendem Wasser, daß sie nicht roth werden, darnach thue sie auf, und hacke sie klein. Nehme eine geriebene Semmel, streue sie in die Schüssel, mache ein Gelege Krebs, und streue wieder einen solchen Semmel darauf, und thue dieses bis die Schüssel voll ist; würze es wie du willt, und thue frischen Butter daran, setze es auf einen Rost, lasse es sieden, und giesse zuletzt eine gute Rindfleisch-Brühe daran. Die geriebe-

riebene Semmel kan man wohl auch im Schmalz rösten. Es ist gar ein gutes Essen.

19. Gute Krebse in einer rothen Suppen.

Siede Krebs im Salzwasser, aber nicht zu lang, mache sie auf, nehme die Schwänz und Klammen oder Scheeren, aus den Schaalen, röste sie gemach im Schmalz, und richte sie in eine Schüssel. Alsdann mache nachstehende Suppen darüber. Nehme die Krebsschaalen und den Körper, stosse sie klein, treibe sie mit 2 mal so viel Wasser als Wein durch ein Sieb, lasse die durchgetriebene Suppen in einer Pfanne sieden, klopfe sie tapfer, daß sie nicht gerinnt, thue ziemlich viel Zucker, Zimmet, daß er fürschlägt, etwas Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüth, und ein wenig von dem Krebsbacken überbliebenes Schmalz daran, lasse es sieden, und giesse es über die Krebse in die Schüssel. Es ist sehr gut. Man kan es auch nur in der Schüssel sieden lassen.

20. Krebsknöpflein zu machen.

Schäle die abgesottene Krebse und hacke sie klein, schlage 3 oder 4 Ayer darein, nachdem es viel Krebse sind, thue ein paar Löffel voll Semmelmehl, einen Löffel voll Zucker, etwas Ingwer, Muscatenblüth, Pfeffer, Safran und Salz daran, mache mit einem Löffel fein runde Knöpflein, lege sie in eine siedige Fleischbrühe, und lasse sie nur kurz sieden. Man kan sie auch im Schmalz backen. Sie sind beyde recht gut.

21. Gehackte Krebs in einer Fleischbrühe.

Mache die abgesottene Krebse aus, und hacke das Ausgemachte klein, thue es in ein Kächelein, giesse eine gute Fleischbrühe daran, thue auch frischen Butter, Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüth und kleine Rosinlein dazu, laß es miteinander wohl auskochen und richts an.

22. An-

22. Andere Art ein Krebseyter zu machen.

Siede Krebse im Salzwasser ab, schäle die Schwänze und Scheeren, hacke sie klein, nehme zu dem Gehackten 3 Ayer, 3 Löffel voll Milchrohn, ein wenig im Schmalz umgekehrtes Semmelmehl und Zucker, biß es dich genug dünkt, und rühre alles miteinander an. Aus dem Angerührten mache zwey oder drey runde Kugeln, doch daß sie unten nicht breiter sind als oben, mache eine süsse Brühe daran, lasse es daran aufkochen, schneide geschälte Mandelkerne in vier Theile, bestecke die Kugeln um und um damit, streue Zucker darüber, und trage es auf.

23. Zimmetbrey zu machen.

Röste das nöthige Mehl schön gelb im Schmalz, schütte Zimmetwasser darzu, und laß es kochen wie einen Weinbrey.

24. Gugelhopfen zu machen.

Nimm 10 Loth Butter, 5 Loth Schmalz, und rühre solches lange, hernach nimm 2 ganze Ayer, und von 6 andern den Dotter, schlag eines nach dem andern darein, thue 3 Löffel voll laulichte Milch, 3 Löffel voll Bierhefen, ein wenig Zimmet, ein wenig Citronenschaalen, Zucker, bis es süß ist, und 3 Händ voll Mehl dazu, und mache den Taig nicht gar zu dick; fülle einen mit Butter bestrichenen Model halb voll, laß es an einem warmen Ort gehen, und backs fein langsam.

25. Von dürren Weinkirschen einen gefüllten Weck zu machen.

Siede die Kirschen in halb Wein und Wasser ab, alsdann hebe sie heraus, thue die Steine davon, stosse die Steine, und lasse sie wieder in der Brühe sieden; hernach seihe die Brühe, daß die Steine davon kommen; nimm die Kirschen, und ein wenig Brosamen

von einem Wecken, und hacks zusammen klein. Ferner stosse abgezogene Mandel mit Rosenwasser klein, würze das Gehackte mit Nägelein, Zimmet und Zucker, bis es süß ist, und rühre es durcheinander. Nach diesem nimm einen Wecken, oder Weißbrod, reibe ihn ringsum auf einem Reibeisen ab, thue die Brosamen so sauber heraus, als du kanst, und back den ausgehöhlten Weck schön gelb im Schmalz; hernach thue das Angerührte darein, und lege ihn in ein Zinn; von der übrigen Fülle thue auch ein wenig in die Kirschenbrühe, mache sie mit Zucker, Zimmet und Nägelein angenehm, lasse den Weck in der Brühe kochen, und bestecke ihn mit lang geschnittenen Mandeln.

26. Nusse zu backen auf andere Art.

Mach einen festen aufgeloffenen Taig, und nehme 2 grosse Nußschaalen, besäe sie mit Mehl, und thue den Taig darein, hernach nimm abgezogene Mandel, schneide sie gewürffelt, und thue Rosinlein darunter, fülle die Nusse mit aus, streichs neben zu mit Ayerklar, lege sie aufeinander, ziehe die Nußschaalen hinweg, und fahre auf solche Weise fort, bis alle gemacht sind, alsdann backe sie im Schmalz.

27. Gute Küchlein zu backen.

Nimm das Gelbe von 3 Ayer, thue Zucker und Rosenwasser darein, mach einen Taig, der sich auswellen läßt, stich runde Küchlein davon aus, und backs im Schmalz.

28. Gebacken Brod.

Nimm einen Wecken, schneide länge Stücklein daraus, legs in eine Platte, giesse guten Wein daran, und kehre sie, wann sie weich seyn, in verklopften Ayern um, backe sie im Schmalz, und mach eine süsse Brühe darüber.

29. Zibeben zu backen.

Weiche die Zibeben in Wein ein, daß sie groß werden, mach ein Taiglein mit süssem Wein an, thue die Zibeben darein, und backs im Schmalz.

30. Rosen zu backen.

Nimm beliebiges Mehl, etwas klein gestossene Mandel, süssen Rohn, ein wenig Rosenwasser und Zimmet, und mache ein Taiglein daraus. Nehme schöne weisse Rosen, schneide das Gelbe heraus, butze die Stiele sauber herab, kehre sie in dem Taiglein um, und backs im Schmalz.

31. Biren zu backen.

Nehme Ayer und Milch, wie zu einem Kachelmues, thue ein wenig Eßig darein, laß es über dem Feuer zusammen gerinnen, und schütt es in ein Tüchlein, daß es sauber ablauft. Nach diesem thue es in eine Schüssel, und etwas Zucker und Rosenwasser dazu, rühre alles mit 3 Ayern an; kehre es im Mehl um, und formire es wie eine Bire, backe es im Schmalz, stecke anstatt des Butzen oben ein ganzes Würznägelein, und unten anstatt des Stiels ein Stücklein Zimmet darein, und mache eine süsse Brühe darüber.

32. Oblaten zu backen.

Mache beliebiges schön Mehl mit Wasser an, backe es im Hippeneisen, und schneide es in Formen, wie du sie haben willt.

33. Citronen zu backen.

Schneide die Citronen zu Schnitzen, streue viel Zucker darauf, und lasse sie ein paar Stunde stehen mache darnach ein Taiglein von Zucker, Zimmet und Ayerklar, dunke die Schnitze darein, und backe sie im Schmalz.

34. Kuchenmichel.

Nehme 2 Löffel voll Mehl, eine halbe Maas Milch und 4 Ayer, rühre es wohl durch einander, schmiere eine Schüssel mit Schmalz, schütte das Angerührte darein, stelle sie in Backofen und lasse es backen.

35. Rothe Aepfel zu machen, daß ihnen die Farbe nicht vergeht.

Nehme ganz rothe Aepfel, reibe sie mit einem weissen Tuch ab, lege sie immer einen an den andern in einen Hafen, giesse rothen Wein daran, und lasse sie sieden. Hernach ziehe die Haut ab, und giesse den Wein, worinn sie gesotten worden, wieder daran; thue ein wenig Tragantsaft, auch Zucker und Rosinlein dazu, und lasse sie in der Schüssel aufkochen.

36. Citronendorte.

Nehme 12 Citronenschaalen, und schneide sie gewürfelt, siede sie ein wenig im Wasser ab, setze sie mit dem Wasser ein wenig an einen kühlen Ort; darnach lege sie wieder in ein kalt Wasser, thue sie wieder heraus in ein Tuch, und lasse sie wohl ablauffen. Nehme ferner Zucker und mit Rosenwasser abgestossene beliebige Mandel, Zimmet, ein wenig Wein und Rosenwasser, thue alles zusammen in ein mößingnes Pfännlein oder Häfelein, und laß es sieden, bis es so eingesotten, daß es in rechter Dicke nicht zu trucken, und nicht zu naß ist. Nach diesem mache einen mürben Buttertaig, oder noch besser einen Weinbackestaig. Setze eine Dorten davon auf, streue auf den Boden ein wenig Zucker und Zimmet, schneide die Citronen in dünne Scheiben, und leg eine an die andere auf den Boden, thue das Gekochte darauf, mache einen Deckel von Weinbackestaig, bestreiche es mit Rosenwasser, Zucker und Ayerklar, und streue Zucker darauf.

37. Gesalzene Barben in einer Butterbrühe.

Nehme die Barben, siede sie im Salzwasser ab, und giesse nach dem Sieden das Salzwasser davon; ziehe ihnen die Haut ab, und lege sie in ein Zinn. Hernach nehme Fleischbrühe, Butter, ein wenig Peterling, Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth, lasse diese Stücke ein wenig aufsieden, und giesse es über die Fische.

38. Ayerkuchen mit Zucker und Rosinlein.

Nimm einem Löffel voll Milchrohn, rühre mit einem Kochlöffel schön Mehl und ein klein geschnittenes Weißbrod darein, verklopfe 4 Ayer, schütte sie auch in den Rohn, thue so viel Schmalz, als zu einem Ayerkuchen nöthig ist, in die Pfanne, lasse es recht heiß werden, schütte das Angerührte darein, lasse ihn nicht hart backen, und zerbrich ihn mit dem Kochlöffel zu kleinen Stücklein. Wenn er kalt ist, thue klein und grosse Rosinlein, auch, wenns beliebt, 3 oder 4 Löffel voll Rosenwasser, Zucker, bis er eine rechte Süsse hat, und etwas gestossenen Zimmet darein; schlage noch 4 oder 5 Ayer dazu, thue wieder Schmalz in die Pfanne, laß es recht heiß werden, und back das Angerührte zum andernmahl in den Ayerkuchen, daß er recht ist. Willt du ihn auftragen, so streue Zucker darauf, oder mache eine süsse Brühe von Wein oder Milch und von Mandeln daran.

39. Butternudeln.

Nimm frischen Butter, zwey Ayer groß, rühre ihn mit einem Löffel, bis er glatt ist, schlage 2 ganze Ayer und von 2 andern den Dotter in ein Häfelein, klopfe sie wohl, schütte sie in den Butter, und rühre alles durch einander. Nehme ferner 2 Löffel voll Bierhefen,

fen, rührs mit ein wenig Milch an, thue es an den Butter, und rühre gut schön Mehl darein, bis du es aufwürken kanst. Wann er wohl aufgewürkt ist, so schneide den Taig in Fingers breite und Fingers lange Stücke, streue Mehl auf ein Brett, lege die Nudeln darauf, und seze das Brett zu dem Ofen, daß sie gehen. Wann sie schön aufgegangen sind, thue Schmalz und ein wenig Milch in eine Schüssel, lasse es darinne vergehen, lege die Nudeln darein, thue es in den Backofen, wann das Brod ausgenommen ist; und lasse sie eine halbe Stunde darinnen, siehe aber zu, daß sie genug ausbacken.

40. Eine Ayerdorte mit Mandeln.

Nimm 6 Ayer, klopfs gar wohl, und einen Schoppen halb Rohn und halb Milch daran, lasse Schmalz so groß als ein Ay in einer Pfanne herum lauffen, aber nicht heiß werden, und alles aneinander sieden, doch daß es nicht hart werde, noch anbrenne. Thue einen Vierling gestossene Mandel, etwas Zucker und Zimmet daran, und rühre es untereinander. Nach diesem mache ein mürbes Bödelein, thue das Obgemeldte darauf, und backe es ordentlich, besäe es mit Zucker, und gib es hin.

41. Kaltes Buttermues.

Nimm einen Schoppen dicken Rohn, setze ihn zum Feuer, und lasse ihn sieden; schlage 6 oder 7 Ayer in eine Schüssel, und mache ein dünnes Taiglein von gutem Mehl. Wann nun der Rohn anfahet zu sieden, so schütte das Taiglein darein, und lasse es mit sieden, biß es dick wird; rühre es fleißig und lasse es kalt werden. Darnach nehme frischen Butter, Zucker und kleine Rosinlein, menge es darunter, rühre es an, und trage es auf.

42. Ein ander Mues von Mandeln.

Stosse Mandel, so viel du wilt, schütte einen Rohm daran, und ein wenig Rosenwasser, rühre es wohl durcheinander, thue es über das Feuer, mache es mit Zucker süß; lasse es nicht gar lange aneinander kochen, richte es an, und gib es kalt oder warm. Es ist gut.

43. Ein Ayermues mit Mandel und Wein.

Nimm von 10 Ayern das Weisse, klopfe es wohl, thue einen halben Schoppen süssen Rohn darzu; mache hierauf Schmalz heiß, giesse einen halben Schoppen Wein darein, lasse es auffsieden, und schütte die geklopfte Ayer darein. Wann es genug gesotten hat, so thue es auf ein Tuch, und lasse es vertrieffen; nehme klein gestossene Mandel nach Belieben, und rühre die Ayermilch, und so viel Zucker darunter, bis es süß ist. Ist es zu dick, so rühre noch ein wenig Rohn darein, zier den Rand mit Blumen, und gib es kalt auf den Tisch.

44. Ein ander Mandelmues mit Ayern.

Siede frische Ayer hart, schäle sie, hacke das Weisse, daß es wie ein Mues wird; rühre das Gelbe, und etwas gestossene Mandel, auch Zucker, bis es süß genug ist, darunter; thue frischen Butter in eine mößingne Pfanne, laß es wohl heiß werden, und rühre die Mandel mit den Ayern ein wenig, aber nicht lange darinnen, so ist es zum Warmauftragen recht.

45. Ein Rohnmues.

Nehme eine Maas Rohn, und einen Löffel voll Mehl, rühre es wohl untereinander, daß es nicht knollicht wird; klopfe 6 Ayer, thue sie auch in den Rohn, setze es über das Feuer, und rühre es immer, lasse es eine gute Weile sieden, giesse auch ein we-

wenig Rosenwasser und so viel Zucker darein, bis es süß genug ist, richte es an, und gib es nach Belieben warm oder kalt.

46. Ein anders gutes Gebackenes.

Nehme von einer sauren Milch den Röhn, und rühre so viel schön Mehl darein, daß es einen dünnen Taig gibt, wie zu den Strauben; thue ihn in heisses Schmalz und röste ihn, bis er drucken ist, und sich abschält. Alsdenn schlage so viele Ayer in den Taig, daß er wieder so dünne wird, wie er vor dem Rösten gewesen ist, rühre ihn wohl, oder stosse ihn im Mörser, bis er fein glatt wird. Darnach schmiere ein glattes Brettlein oder Teller mit Schmalz, giesse ein wenig von dem Taig darauf, drucke es in die Breite, daß er Messerrucken dick bleibt, tunke ein Messer in das Schmalz, und schneide Fingersbreite Stücke aus dem ausgedruckten Taig in heisses Schmalz, und backe sie. Sie gehen schön auf, und werden gut.

47. Subtile Mundküchlein.

Nehme 9 oder 10 Ayerdotter, 2 Löffel voll Zucker, und einen Hafen voll rohnigte Milch, Schmalz einer halben Nuß groß und gut schön Mehl. Aus diesem allem mache einen lockern Taig, welle kleine dünne Blättlein daraus, und backe sie im heissen Schmalz. Sie werden gut und mürb.

47. Gute Sprizenkuchen zu machen.

Thue Milch in eine Pfanne oder Tiegel, und setze sie über das Feuer, lege ein wenig Butter darein und lasse sie sieden; rühre schön Mehl daran, und mache den Taig ziemlich trucken; alsdann schlage genugsame Ayer darein, thue auch Zucker und Zimmet darunter, reibe ihn wohl, und mache ihn starck. Darnach thue ihn in die Sprizen und drucke ihn in

Schmalz, das nicht gar zu heiß ist, 2 oder 3 mal rund herum, rüttle die Pfanne, laß backen und giesse mit einem Löffel das Schmalz oft darüber. Auf diese Weise werden sie recht und gut

49. Aufgeloffene Milchküchlein, oder Fastnacht-küchlein.

Nehme einen Schoppen abgenommene, aber doch süsse Milch, setze sie in einem Pfännlein über das Feuer, und thue einen halben Vierling Schmalz oder Butter daran, daß es recht darinnen zergehet, und lasse die Milch schier siedig werden. Hernach rühre gut schön Mehl darein, mache einen Taig daraus, daß du ihn auswirken kanst, aber nicht lange. Schneide den Taig in etliche Stücke, welle ein jedes ganz dünne aus, und schneide es mit Küchleinsrädlein in selbstbeliebige Plätzlein, lege sie in heisses Schmalz, schwenke die Pfannen, und giesse mit einem Löffel das heisse Schmalz darüber, damit sie auflauffen. Wenn sie auf einer Seite gebacken sind, kehre sie mit der Fischkelle um, und thue sie, wenn sie weißgelb sehen, heraus.

50. Schneeballen.

Nehme 8 oder 10 Ayer, 4 Löffel voll Milchrohm und etwas, aber nicht zu viel Salz; rühre das beste schöne Mehl darein, daß der Taig recht dick wird; wirke ihn wohl auf, und mache Stücklein daraus, die so groß als ein halbes Ay seyn, welle Tellers grosse dünne runde Blättlein daraus, und schneide 8 oder 10 Schnitte nach der Länge in ein Blättlein, je nachdeme sie groß seyn sollen. Hebe mit einem Hölzlein den einen durchschnittenen Striemen auf, und den andern nieder, und thue sie in heiß Schmalz, drucke den Taig mit dem Schaumlöffel gleich ein wenig

zusammen, daß es eine Balle wird; in einer Weile kehre sie um, und thue sie, wenn sie weißgelb sehen, heraus. Wann du sie aufträgst, streue Zucker darauf.

51. Krumme Sträublein.

Nehme das Weisse von beliebigen Ayern, zuckere sie und mache mit Mehl einen etwas dünnen Taig daraus als zu andern Strauben; klopfe ihn mit der Hand oder Löffel wohl, daß er nicht mürb wird, sondern zähe bleibt; giesse auch etwas Rosenwasser daran, lasse in durch einen Trichter mit einem engen Loch in ein heisses Schmalz lauffen, und backe sie wie andere Sträublein. Wann du sie aber aus der Pfanne thust, so nehme ein Wellholz und wickle sie, indem sie noch warm seyn, um dasselbe, und drucke sie hart daran, daß sie fein dünne und wohlgekrümmt aussehen, wann du sie fürträgst.

52. Ein Gebackenes wie eine Rübe, oder in einer andern beliebigen Forme, zu machen.

Nehme 3 Löffel voll Mehl und 6 Ayer, mache einen guten Taig davon, und thue ein wenig kalte Milch und kleine Rosinlein darein, daß der Taig nicht zu dicke wird. Verfertige ein leinenes Säcklein, fülle es mit Taig kaum halb voll, nehe es zu, und lege es in einen Kessel oder grossen Hafen mit siedigem Wasser, lasse es eine gute halbe Stund sieden, und kehre den Sack oft mit einem Löffel um. Wann es genug gesotten hat, so thue das Säcklein auf, schneide den Taig in der Dicke wie eine Rübe und einer Spannen lang, oder gib ihm eine selbstbeliebige Form, lege sie in nicht gar zu heisses Schmalz, und backe es fein langsam. Es wird schön und gut.

53. Gebrühte Sträublein.

Nehme Milch, nachdem du viel machen wilt, mache sie in einer Pfanne siedig, salze sie aber nicht zu viel, thue auch so groß als eine Baumnuß Schmalz dazu, rühre gutes schönes Mehl darein, und laß den Taig, wenn er in der Pfanne recht getrücknet ist, kühl werden. Nach diesem rühre so viele Ayer darein, bis der Taig so dünne wird, als sonsten ein Straubentaig. Schütte den Taig durch einen Trichter in eine Pfanne in heisses Schmalz, kehre sie um, und backe sie fein gleich, bis sie eine rechte Farbe haben.

54. Ein ander gut Gebackenes.

Rühre gut schön Mehl in siedendes Wasser, und nehme, wenn es ein wenig erkaltet ist, 2 Ayer darzu, mache einen dicken Taig daraus, welle ihn dünne, schneide entweder länglichte Schnitten, oder stich mit einem Pastetenschüsselein runde Küchlein daraus, bestreiche sie wohl mit zerlassenem Butter, streue Zucker und Zimmet darauf, backe sie in einer Dortenpfannen, oder auf einem Blech im Backofen, wann das Brod ausgenommen ist.

55. Gefüllte gebackene Birn.

Nehme etliche grosse Birn, schäle sie, schneide oben am Butzen, und unten am Stiel im Ring herum, daß unten und oben ein rundes Scheiblein bleibt, welches den Butzen und Stiel aneinander hält. Das Uebrige nebenher schäle ordentlich von den Birn ab, hacke die abgeschälte Stücklein gar klein, schlage 2, 3, oder 4 Ayer daran, thue einen Löffel voll Mehl, Zucker und kleine Rosinlein dazu, würze es mit Zimmet, rühre es wohl durcheinander, mache es aber nicht zu dünne, und fülle die abgeschälte Birn wieder damit aus, daß sie ihre vorige Gestalt wieder kriegen.

kriegen. Ehe du sie aber füllest, mache ein Taiglein von einem Gläslein Wein, ein wenig Mehl, und 2 Ayern, begiesse die gefüllte Birn allenthalben wohl damit, setze sie bey den Stielen in heiß Schmalz, und lasse sie backen, bis sie braun werden; Alsdann hebe sie heraus in eine Schüssel, und säe Zucker darauf. Es ist ein herrlich gut Essen.

56. Geröstete Birn gut zu machen.

Schäle die Birn, doch, daß die Stiele daran bleiben, und lege sie eine Weile in Wein. Mache indessen Schmalz heiß, lege die Birn in das Schmalz, schwinge sie oft um, schütte noch mehr heiß Schmalz, darüber, und lasse sie allenthalben recht wohl braun werden. Alsdenn richte sie an, und bestreue sie wohl mit Zucker.

57. Gefüllte Aepfel.

Schäle eine Anzahl Aepfel, die weder zu süß noch zu sauer seynd, schneide ein Deckelein, oben davon, und höhle den Butzen sauber aus. Mache eine Fülle von Wein, Semmelmehl, kleinen Rosinlein, Zucker. Zimmet, 2 oder 3 Löffel voll Rosenwasser, und ein wenig frischen Butter. Dieses alles rühre untereinander, fülle es in die Aepfel, und mache das Deckelein wieder darauf. Diese gefüllte Aepfel setze in eine Pastetenkachel, und schütte heisses Schmalz daran, thue einen Deckel darüber und unten und oben Glut dazu, und lasse sie dämpfen, bis sie weich werden. Alsdann giesse das meiste Schmalz, doch nicht alles, wieder herab, giesse etwas Wein daran, thue auch Zucker und Zimmet darein, laß es aneinander sieden, bis die Brühe gut wird, richte sie in eine Schüssel an, säe Zucker darauf, und gib sie hin.

58. Füll-

58. Fülle in eine Gans.

Siede eine Hand voll Castanien ab, schäle und schneide sie in Bröckelein und lasse sie stehen. Nehme ferner ein Stück in frisches Wasser eingeweichtes und wieder hart ausgedrucktes Weißbrod, schneide ein anderes Stücklein Weißbrod ganz zart darunter, würze und salze es, und hacke es durch einander. Hernach laß ein Stück Butter vergehen, schlage Ayer darein, und rühre sie über dem Feuer, bis es dick wird. Thu das Gehackte auch darzu, rührs wohl durcheinander, thue es aus der Pfanne, und die Castanien darunter, und fülls in die Gans.

59. Fülle in die Laubfrösche.

Lasse ein Stück Schmalz heiß werden, thue so viel weiß Mehl darein, als es verschluckt, verklopfe 3 bis 4 Ayer, nachdeme du viele machen willt, und einen süssen Rohn miteinander; würze es nach Gefallen, thue es miteinander an das geröstete Mehl, und kehre es miteinander um. Die Fülle muß dick seyn; alsdenn kanst du damit füllen, was du willt, Mangolt, oder Spinat, oder Kopfsalat.

60. Eine Fleischwurst.

Nimm kaltes Gebratenes und hack es, thue ein wenig geschnittenen Peterling und Gewürz dazu, laß ein Stück Butter zergehen, schütte es darein, und rühre es mit Ayern an. Nach diesem mache einen Nudeltaig und welle ihn so dünne aus, als zu Nudeln, schmiere das Angerührte auf den Kuchen herum, überwickle ihn wie eine Wurst, winde sie in eine Serviette, und binde es mit einem Faden nur locker; leg es in siedig Wasser und laß es eine Weile sieden; hernach thue es heraus, und laß es erkalten, schneide die Wurst in Stücke, und koche sie in einer Butterbrühe.

terbrühe. Auf solche Weise kan man auch die Würste zurichten.

61. Trefliche Pomeranzendorte.

Welle anderthalb Vierling Butter mit kaltem Wasser ganz dünne aus, und lege ihn in frisches Wasser. Mache indessen von einem halb Pfund Mehl, zwey Ayerdottern, zwey Löffel voll Zucker, zwey Löffel voll Rosenwasser, 2 Löffel voll Brandtenwein, und 3 Löffel voll Wein einen Taig; würke ihn, bis er, wenn man ihn von einander schneidt, in der Mitte Löcher hat, wie ein Brodtaig; welle zwey gleiche Böden daraus, trückne den aus dem Wasser herausgenommenen Butter wohl ab, lege ihn auf den einen Boden und bedecke ihn mit dem andern; welle es mit einander so dünne aus, als es möglich ist, überschlage es zweymal und welle es wieder; das dritte mahl gib die beliebige Form. Zur Fülle nehme die süsse Pomeranzen, schäle die Schelfe dünne ab, schneide die Helfte länglicht, das übrige gewürfelt, und einen halben Vierling Citronen darunter; reinige das innere Mark sauber von dem Weissen, und schneide das Mark in Scheiben oder Schnitze. Läutere ferner 4 Loth Zucker mit einem halben Gläßlein Rosenwasser, bis er anfangt zu kleben, alsdann lege die Pomeranzenschnitze oder Scheiben darein, und lasse sie ein wenig kochen; nehme sie wieder heraus und lasse sie erkalten. Streue auf den Boden der Dorte die Helfte von den kleingeschnittenen Pomeranzenschaalen, lege die gekochte Schnitze oder Scheiben darauf, und bestreue sie mit der andern Helfte der geschnittenen Schaalen, giesse den geläuterten Zucker auch dazu, mache den Deckel darauf, und backe sie. Nach dem Backen mache ein gelbes Eiß von Zucker, Safran,

Pomeranzenblüth-Wasser und dem Weissen von einem Ay darauf, und gib sie hin.

62. Gute Fischschnitten; auch zum Scherz.

Säubere einen beliebigen Fisch mit dem Rogen und wasche ihn wohl; siede Fisch und Rogen im Salzwasser, reinige ihn nach dem Sieden von allen Gräthen, hacke das Fischfleisch samt einem in Milch geweichten und wieder ausgedruckten Weißbrod klein, thue auch den Rogen, ein wenig Ingwer, Muscatenblüth, und so groß als ein Ay zerflossene Butter dazu, und rühre alles mit Ayern nicht gar zu dünne an, binde es in ein Tuch, und siede es im Salzwasser oder in der Fleischbühe, bis es so hart ist, daß man Schnitten daraus schneiden kan. Die Schnitten lege in ein Zinn, mache eine gute Brühe daran von Butter, mit welchem ein Sardellen gestossen worden ist, Fleischbrühe, Citronenschelfe, Ingwer und Muscatennuß, decke es wohl zu und lasse sie aufkochen.

Willt du aber jemand in der Gesellschafft einen unschädlichen Possen erweisen, so mache die Schnitten von einem Barben, und nehme zu einem Theil davon den Rogen, die andere mache ohne Rogen; zeichne die, welche ohne Rogen sind, für dich und andere, und siehe zu, daß derjenige, auf welchen der Possen gemünzet ist, die Schnitten mit dem Rogen bekomme. Sie purgiren ihn rechtschaffen und schaden doch weiter nichts.

63. Ein Kalbsgröß zuzurichten.

Siede solches im Salzwasser ab, bis es weich ist, thue es wieder heraus, und besäe es wohl mit Ingwer, kehre es in verklopften Ayern um, und backe es im Schmalz.

64. Lunge zu backen.

Siede die Lunge im Salzwasser, und schneide sie in dünne Schnitze. Nimm Mehl in eine Schüssel, mache es mit Milch und Ayern zu einem ringen Taiglein an, kehre die Lunge darinnen um, und backe sie im Schmalz.

65. Gefüllte Kalbsleber.

Nimm eine Kalbsleber, höhle sie, so weit du kanst, aus, und nimm das Ausgeschnittene sammt einem Stücklein Speck, und hack es durch einander; dann röste ein wenig Zwibel im Butter, thue sie zu dem Gehackten, würze es mit Pfeffer, Muscatenblüth und Majoran, mische gerieben Weißbrod, Rosinlein und 3 Löffel voll süssen Rohn darein, und rühre es mit Ayern an; fülle es in die ausgehöhlte Leber, schlage sie in ein Netz ein, brate sie gemächlich im Butter in einer Kachelpfanne ab, und gib sie gebraten auf den Tisch, oder mache eine süsse Brühe darüber.

66. Hasenpfeffer.

Setze ihn mit halb Wasser und Wein zu, und thue das dienstliche Gewürz, nemlich Pfeffer, Nägelein und Muscatennuß gleich darzu. Wann er bald weich ist, so röste gerieben Brod, ein wenig Zwibel, und geschnittenen Speck im Schmalz, thue auch Citronenscheiben dazu, und laß es aneinander kochen, bis es recht ist.

67. Stockfisch-Pasteten.

Wir haben im ersten Theil so wohl von Pasteten überhaupt als von Stockfischpasteten, zerschiedenes geschrieben. Doch gehet nachstehende Art, Pasteten mit Stockfischen zu füllen, von jenen allen ziemlich ab. Setze also die geweichte Stockfische in kaltem Wasser über das Feuer, und lasse sie nur so lang darinn, bis das Wasser anfangt Blätterlein zu bekommen;

Als

Alsdenn nimm ihn heraus, und verliese ihn sauber; mache ein Gelege davon in die Pasteten, und auf dasselbe ein Gelege Butter, ein wenig Salz, Ingwer, Muscatenblüth und klein geschnittenen Peterling, grünen Lauch, oder Zwibelscheiben, die zuvor im Butter weich gedämpft, aber doch noch weiß sind, und fahre also Wechselweise fort, biß die Pastete voll ist. Nach diesem mache sie zu, und backe sie. Ehe du sie aber auf den Tisch gibst, so nehme ein paar Ayerdotter, verklopfe sie mit süssem Rohm, rühre es über dem Feuer, bis es heiß wird, und giesse es in die Pastete.

68. Gebackener Hecht in einer Sardellenbrühe.

Schuppe den Hecht, und nehme ihn aus, kehre ihn um in Mutschelmehl, thue aber nicht viel Salz dazu, und backe ihn im heissen Schmalz schön gelb. Alsdann nimm gewässerte und sauber geputzte Sardellen, thue Butter in ein Kachelpfännlein, und wirf, wenn er anfangt zu schaumen, die Sardellen darein, rühre sie um, schütte ein klein wenig Fleischbrühe dazu, und lege, wann die Sardellen ein wenig verschmolzen sind in der Brühe, die gebackene Fische in ein Zinn, schütte die Brühe durch einen Schaumlöffel darüber, setze sie auf eine Kohlpfanne, thue Butter, Ingwer, Muscatenblüth und Citronenschaft daran, lasse sie eine kleine Weile aufkochen, kehre die Fische auch in der Brühe um, decke sie zu, daß der Dampf dabey bleibt, und laß es miteinander, doch nicht zu viel kochen. So sind sie recht.

69. Laperdan auf eine andere Art.

Wässere den Laperdan im kalten Wasser 2 Tage, alsdann lege ihn in ein Häfelein, thue kaltes Wasser daran, setze ihn zum Feuer, und decks zu. So

bald

bald er anfangt zu sieden, thue ihn gleich wieder vom Feuer, und laß ihn ein klein wenig zugedeckt stehen, darnach klaube die Gräthe wohl heraus, thue ziemlich Butter in ein Fußhäfelein, und wirf, wann er anfangt zu schaumen, ein paar Messerspitz voll Mehl daran, röste es samt einem Zwibel ein wenig, aber nicht gar gelb, thue den Laperdan darein, und kehre ihn etliche mahle darinnen um; würze ihn mit Muscatenblüth und Ingwer, giesse ein paar Löffel voll Fleischbrühe daran und lasse ihn eine kleine Weile, aber nicht lange, kochen. Er ist auf diese Weise mild und zart. Auf gleiche Art kan man auch die Stockfische kochen.

70. Kirschenklöse.

Siede die Kirschen im Wasser ab, und versüsse sie mit Zucker. Hernach thue sie aus der Brühe heraus, und treibe sie durch einen Suppenseiher, menge ein wenig gerieben Weißbrod, Zimmet und Zucker darein, rühre es mit Ayern an, und backs im Schmalz. Die Steine verstosse, und lasse sie in der Brühe wieder sieden, hernach treibs durch, thue Zucker und Zimmet darein, giesse sie über die Knöpflein, und lasse sie darinnen kochen. Man kan sie auch trucken geben.

71. Klöse von Borsdörferäpfel.

Schäle und schneide die Aepfel, dämpfe sie im Butter und thue Rosinlein, gerieben Weißbrod und Zucker dazu, rühre es mit Ayern an, mache Knöpflein daraus, backe sie im Schmalz, und mache eine süsse Brühe darüber.

72. Einen Capaunen gut zu braten.

Säubere und bereite einen recht guten Capaunen zum Anstecken an den Spieß, stecke einen Vierling Rindsmark in den Capaunen, schäle und schneide

entweder Castanien in vier Theile, oder nehme Peterling an statt der Castanien, und fülle es darein; versalze ihn aber nicht, und reibe ihn ein wenig mit Pfeffer, nehe ihn zu, stecke ihn an den Spieß, und brate ihn allgemach. Mit deme, was aus dem Capaunen austräufft, begiesse ihn immerdar, bis er fast genug gebraten ist. Alsdenn reibe eine oder zwey Hände voll Weißbrod, thue Zucker und Zimmet daran, und rühre es unter einen Theil der abgetropften Fette, doch so, daß es nicht gar zu fett wird. Nehme ferner zwey bis drey Pomeranzen, nachdeme sie safftig und frisch seyn, verträuffe sie auf den Capaunen, und streue das geriebene Brod samt dem übrigen aller Orten darauf her, daß es fein hart wird. Hierauf mache nachstehende Brühe. Nehme drey saure Pomeranzen, welche besser als die süsse seynd, setze sie in einem Häfelein mit Wasser zum Feuer, lasse sie eine halbe Stunde sieden; thue sie wieder aus dem Wasser, lasse sie erkalten, und schneide dünne Rädlein daraus. Nehme das halbe Theil vom Wasser, darinn die Pomeranzen gesotten werden und eben so schwer Zucker, thue die geschnittene Pomeranzen in ein Fußhäfelein, lasse sie miteinander sieden, biß die Brühe allerdings ist, wie ein Syrup; und behalte sie, biß der Capaun oder junge Henne fast gebraten ist. Alsdann nimm etwas guten Wein, die Brühe aus der Pfanne, und, wann ihr zu wenig ist, eine gute unversalzene Fleischbrühe, thue die gesottene Pomeranzen darein, und laß es miteinander so lange als ein weich paar Ayer kochen. Indessen nehme etliche Schnitten weiß Brod, röste sie auf dem Rost schön gelb, lege sie in die Schüssel, giesse die Brühe darüber, setze sie auf eine Glutpfanne, lege die gebratene Hüner darauf, und die Citronen auf die Hüner, und

trage sie mit der Glut auf. Es ist ein fürstliches und für die Kranken fürtrefliches Essen.

73. Eine Kalbsleber-Pastete.

Nimm eine Kalbsleber und schneide sie in Stücke schneide 3 Zwibel klein, röste sie im Schmalz oder Butter, und würze es mit Salz, Ingwer, Pfeffer, Nägelein und Weinbeeren. Dieses alles thue in die Pastete von mürbem Taig, und lasse es eine halbe Stunde backen. Indessen bähe ein Semmelbrod braun, weiche es in Wein, und lasse es sieden, treibe es durch einen Durchschlag, würze es mit Muscatennuß, Nägelein und Zucker, schneide, wann du die Pastete auftragen willt, den Deckel ein wenig auf, giesse die Brühe darein, decke sie wieder zu, und gib sie warm hin.

74. Eine gehackte Kalbsleber zu backen.

Nimm eine Kalbsleber und ein Stücklein Speck, hacke es klein, thue drey Hände voll Semmelmehl, ein wenig geriebenen Majoran oder Thimian, gestossene Nägelein und Pfeffer, zwey gute Hände voll Rosinlein, Salz, ein wenig Zimmet, drey oder vier Löffel voll süssen Rohn, und 6 Ayer darein, und rühre alles wohl durcheinander. Mache Schmalz in einer Pfanne heiß, schütte das Gehackte darein, setze es auf Kohlen, thue einen eisernen Deckel darüber, lege Kohlen darauf, und lasse es allgemach backen: oder schlage das Gehackte in ein Netzlein und back es entweder im Schmalz oder im Backofen; im letzten Fall aber lege unten in das Geschirr ein paar Hölzlein.

75. Gesulzte Aepfel.

Schäle die Aepfel, und setze sie mit halb Wasser und Wein zum Feuer. Wenn sie weich gesotten sind,

giesse die Brühe davon, thue Zucker, Zimmet und genugsame Hausblasen darein, treibe sie durch ein Tuch, setze die Aepfel in ein Zinn, giesse die Brühe darüber, und lasse sie erkalten.

76. Schlangensuppe.

Nehme eine gute Hand voll Spinat, ein wenig Zwibel, etwas Peterling und Majoran, samt einem in Milch geweichten und wieder ausgedruckten Weißbrod; hacke alles klein, und dämpfe es im Schmalz wohl; nehme das Gehackte nach dem Dämpfen auf ein Brett, thue einen rechten Löffel voll, oder wenn es nöthig scheint, ein wenig mehr schön Mehl, Salz, Ingwer, Muscatennuß, ein ganzes Ay und von einem andern das Gelbe, nebst 4 bis 5 Eßlöffel dicken süssen Rohn dazu; würke alles wohl und wergle eine Schlange daraus. Schmiere ein Blech mit Butter, lege die Schlange dergestalten darauf, daß der Kopf in die Mitte, und mittelst einem untergelegten Stücklein Taig ein wenig in die Höhe kommt; mache auf den Kopf eine Krone von mürbem Taig, und vornen mit dem Messer ein Maul, auch aus einem kleinen Spänlein eine Zunge darein und backe die Schlange. Nach dem Backen färbe die Zunge mit Erbselinssafft, die Krone vergülde; auf eine jede Seite des Kopfs mache einen geschälten halben Mandelkern, an statt der Augen, mit dem Weissen vom Ay feste, und mahle sie in der Mitte von blauer Safftfarbe. Nach allen diesem bähe weisse Brodschnitten schön gelbe, lege sie ordentlich in ein Zinn, und die Schlange oben darauf, giesse gute Hüner- oder Fleischbrühe darüber, doch so, daß der Kopf trucken bleibt, und lasse sie auf einer Glut aufkochen. Vor dem Auftragen verklopfe das Gelbe von zwey Ayern mit etwas Fleischbrühe, und schütte sie an die Suppe. Sie ist recht schön.

77. Alte abgesottene und gebackene Henne.

Siede die wohl gesäuberte und ausgenommene Henne recht weich, und schneide sie in vier Theile; mache von Milch, Mehl und Ayern ein eben so dünnes Taiglein an, als zu den Flädlein, kehre die Hünerviertheile in demselben um, und backe sie im Schmalz fein gelbe; lege sie in ein Zinn, und auf den Rand des Zinns gebratene Bratwürste und ziere sie mit Blumen und grünen Sachen. Es ist schön und gut.

78. Zuckernudeln.

Nehme das Gelbe von zwey Ayern, zwey Löffel voll Zucker, ein wenig Zimmet, zwey Löffel voll Wein, klein geschnittene Citronen, Ingwer, Muscatennuß und Pfeffer, daß er fürschlägt; mache einen Taig daraus, welle ihn Messerrucken dick, und schneide Strohhalm breite und halbe Fingers lange Stücke daraus, backe sie blaßgelbe im Schmalz, und streue beym Auftragen Zucker und Zimmet darauf. Es ist ein guter Nachtisch.

79. Gute Citronendorte.

Nehme einen Vierling Butter und eben so viel recht schönes Mehl, das Gelbe von zwey Ayern, zwey Eßlöffel voll gesiebten Zucker und ein wenig Rosenwasser; mache ein schönes Taiglein daraus, siehe aber wohl zu, daß es nicht zu locker wird, damit du die Dorte schön auffsetzen kanst. Hierauf nehme Citronen, die nicht bitter seyn, reibe das Gelbe davon ab, das Weisse schneide hinweg bis auf das Mark; das Mark aber schneide in ganz dünne Scheiben; schneide einen Vierling Citronade, und eben so viele geschälte Mandeln gleichfalls ganz dünne und behalte jedes besonders. Bestreue den Boden der Dorte recht wohl mit Zucker und Zim-

Zimmet, lege Citronenscheiben darauf, und auf diese ein Gelege Citronade, geschnittene Mandeln, und etwas von der geriebenen Citronenschelfe. Wer eingemachte Citronen hat, machts noch besser, wann er dieselbe darein thut. Auf dieses Gelege streue wieder Zucker und Zimmet, und mache das zweyte mal ein solches Gelege; fahre auf diese Art wechselweise fort; bis die Dorte voll ist, und lege oben wieder Citronenscheiben, bestreue sie rechtschaffen mit Zucker und Zimmet, mache einen zierlichen Deckel darauf, klopfe das Weisse von 2 Ayern ein Viertelstunde, bestreiche mit diesen Ayern die Dorte, wenn sie schon wie lauter Schaum sind, und besäe sie mit gesiebtem Zucker, lege oben einen Bogen Schreibpapier darauf, und lasse sie backen. Sie kriegt ein schönes Eis.

80. Im Schmalz gebackene Mandelschnitten.

Schneide vor 1 Kreuzer Weißbrod in dünne Schnitten; stosse ein Vierling Mandel mit ein wenig Rosenwasser gar klein, thue einen kleinen Kochlöffel voll schön Mehl, Zucker, Zimmet klein geschnittene Citronenschelfe, und, wenn es beliebig ist, auch einen geschälten und klein gehackten sauren Aepfel dazu, und rühre alles mit drey Ayern eine starcke Viertelstunde; streiche das Angerührte kleinen Fingers dick auf eine Seite der oben gedachten Schnitten, lege sie ins heisse Schmalz, und leppere mit der Fischkelle das Schmalz beständig oben darüber, damit sie schön auflauffen. Vor dem Auftragen streue Zucker darauf, und seye versichert, daß es Gesunde und Krancke essen können.

81. Geröstete Mandel.

Nehme ein halb Pfund Zucker und ein Loth Zimmet in eine mößingne Pfanne, giesse nicht gar ein Kreutzer-

Glaß

Glas voll Rosenwasser daran, und lasse den Zucker wohl vergehen. Alsdann stelle die Pfanne über das Feuer und lasse es eine Weile sieden; Thue hernach ein Pfund wohl abgeriebene Mandel darein, und röste sie, bis der Zucker an den Mandeln anfangt trucken zu werden; Wirf alsdann noch ein Hand voll Zucker zu den Mandeln, röste sie noch ein wenig herum, und thue sie in ein Zinn, daß sie erkalten.

82. Basler Lebkuchen.

Setze 1 Maas Honig über das Feuer, lasse es sieden, bis der Honig verschaumt ist; Alsdann thue 2 Pfund zart gestossenen Zucker, 8 Loth grob gestossenen Zimmet, 12 Loth Nägelein, 1 Loth Muscatennuß, ein halb Pfund klein geschnittene Mandeln, 8 Loth Citronade, 4 Loth Pomeranzenschaalen, von 2 Pomeranzen und von 2 Citronen die Schelfe darein, laß es noch einen Sud miteinander thun, nehme es vom Feuer, rühre 4 gute Messerspitze Bodaschen, und so viel Mehl darunter, daß der Taig in der Dicke wird, wie ein lockerer Knöpfleinstaig, rühre denselben eine ganze Stunde auf eine Seite, und mache selbst beliebige Lebkuchen ohne Mödel daraus. Diese lasse über Nacht in einer nicht gar zu warmen Stube ligen und backe sie nach dem Brod im Ofen, oder auch in einer nicht gar heissen Dortenpfanne. Nach dem Backen mache von Ayerklar, Zucker und Citronensaft ein weisses Eis darauf.

83. Cofern noch eine Art.

Nehme einen Schoppen dicken sauren Rohn, thue anderthalb Vierling zart gesiebten Zucker, grob gestossenen Zimmet, Nägelein, Muscatenblüth und klein geschnittene Citronenschelfen darzu, rühre es

mit 5 Ayern an, und so viel weiß Mehl darein, daß es wird wie ein dicker Knöpfleinstaig, und backe sie ihm Cofern: oder auch im Hippeneisen.

84. Weisse gefüllte Lebkuchen.

Schäle 1 Pfund Mandel. Drey Vierling davon stosse mit Zimmet und Rosenwasser klein, den übrigen Vierling samt einer Citronade und der Schelse von einer Citrone und Pomeranze schneide länglicht, und stosse ein Loth Zimmet grob dazu. Nach diesem nehme die gestossene Mandel, ein halb Pfund gesiebten Zucker, das Weisse von drey oder vier Ayern, ein Quintlein zart gestossene Muscatenblüth, und ein Quintlein Cardemomen in ein Geschirr, und rühre den Taig ganz geschwinde untereinander. Säe ferner Stärckmehl auf ein Brett, schneide so grosse Oblatenstücke, als du die Lebkuchen haben wilt, streiche den gerührten Taig Messerrücken dick darauf, lege das bestrichene eine Theil auf Stärckmehl, bestreiche die Oblate mit Ayerklar, streue von den oben gedachten geschnittene Sachen darauf, belege es wieder mit einer Oblate, und überstreiche auch diese mit angerührtem Taig, besäe sie mit Stärckmehl, und fahre nur einmal mit dem Wellholz darüber. Backe sie lange nach dem Brod im Ofen, daß sie weiß bleiben, und vergulde sie nach dem Backen am Rand, mache auch, wenn es beliebt, ein Eis darauf. Sie sind recht gut.

85. Gute Lebkuchen.

Siede eine Maas Honig auf dem Feuer und verschäume sie wohl; rühre zu erst ein halb Pfund gesiebten Zucker, hernach 4 Loth grob gestossenen Zimmet, und eben so viel Nägelein, 1 Loth Muscatennuß, ein

Quintlein Pfeffer, 4 Loth Ingwer, einen Vierling klein geschnittene Mandel und die Schelffe von einer Citrone, ein Loth Anis und eben so viel Fenchel, endlich auch dritthalb Maas Mehl darein, klopffe den Taig eine halbe Stunde, und laß ihn eine Weile stehen. Nach diesem mache beliebige Lebkuchen daraus, drucke sie in Model, und backe sie. Sie sind recht gut.

86. Braune Lebkuchen.

Nehme ein Pfund gesiebten Zucker, ein Pfund schön Mehl, und 10. Loth gröblicht gestossene Mandel, mische es wohl untereinander, thue 4 Loth Zimmet, 1 Loth Nägelein, 1 Quintlein Ingwer, und 6 Ayer darunter und rühre alles zusammen, bis der Taig recht glatt ist. Alsdann brich es mit halb Zucker und Mehl aus, drucke es in einen Model, und back es auf einem mit Butter bestrichenen Blech in der Dortenpfanne.

87. Weisse Lebkuchen.

Nehme ein Pfund Zucker und eben so viel Schönmehl, zerklopfe zwey Ayer, und schütte Rosenwasser daran, thue 4 Loth grob gestossenen Zimmet, 3. Loth Muscatenblüth, 1 Loth Ingwer, und eben so viele Nägelein, ein Pfund geschälte und gröblicht gestossene Mandel, und die klein geschnittene Schelffen von zwey Citronen und das Mehl und Zucker, rühre alles wohl untereinander, und mache es zu einem nicht gar zu dünnen Taig darauf, wircke ihn, mache beliebige Lebkuchen daraus, und backe sie in einem nicht gar heissen Ofen.

88. Weisse Lebkuchen, andere Art.

Nehme ein Pfund gesiebten Zucker, schlage 4 ganze Ayer darein und rühre sie eine gute Stunde auf eine Seite, thue die klein geschnittene Schelfe von einer

Citrone und 4 Loth Citronade, 1 Loth gröblicht gestossenen Zimmet, 1 Quintlein Nägelein, 4 Loth klein geschnittene Mandel und ein Pfund Schönmehl dazu, mache es zu einem Taig, und drucke ihn in beliebige Mödel. Wenn sie etwas mehr als halb gebacken sind, mache ein Glaseis von Zucker und Rosenwasser darauf und lasse sie vollends ausbacken.

89. Weisse Lebkuchen, dritte Art.

Setze einen Schoppen Rosenwasser und 3 Ventaussen voll frisches Brunnenwasser in einer mößingnen Pfanne über das Feuer, rühre nach und nach zwey Pfunde gesiebten Zucker darein und laß ihn aufkochen. Nach diesem nehme die Pfanne vom Feuer, und thue 1 Loth gestossenen Zimmet, 3 Loth Muscatennuß, ein halb Loth Nägelein, 1 Loth Cubeben, eben so viel Cardemomen, und von zwey bis drey Citronen die ganz klein geschnittene und zuvor gedörrte Schelfe darein. Wenn der Zucker so viel erkühlet ist, daß man den Finger darinnen leiden kan, so rühre von dem besten Schönmehl so viel darein, daß der Taig nicht zu dicke und nicht zu dünne ist, binde zart gestossen Stärckmehl in ein weisses Tuch und beutele die Mödel damit. Endlich nehme nach der Grösse eines jeden Models drey oder vier Loth Taig, drucke ihn darein, und bringe die Lebkuchen eine halbe Stunde nach dem Brod in den Ofen.

90. Gute weisse Lebkuchen, vierte Art.

Nimm ein halb Pf. gerieben Zucker, und eben so viel Schönmehl, beliebige Citronenschaalen, und anderes Gewürze; menge alles untereinander und thue ein gantzes Ay und von 2 andern nur den Klar dazu,

zu, mache mit 2 Löffel voll Rosenwasser den Taig an, daß er nicht zu dick ist, welle ihn eines starcken Messerrücken dick aus, drucke die Mödel darauf und mache, wenn sie halb gebacken sind, ein Eiß darauf.

91. Gebackte Brißleinssuppe.

Nehme die Brißlein von zwey oder drey Kalbskreuschen, siede sie ab, lasse sie wieder erkalten und hacke sie mit Peterling ganz klein. Lasse ein gut Stück Butter in einer Kachel zergehen, thue das gehackte und einen halben Löffel voll Mehl darein, und dämpffe es wohl darinnen, giesse siedige Hüner- oder Fleischbrühe daran, würze sie mit Muscatenblüth und Ingwer, und lasse es eine Weile kochen. Indessen schneide ein oder zwey Weißbrode in dünne Schnitten, bähe sie auf dem Roste schön gelb, lege sie in ein Zinn und giesse ein wenig gute Fleischbrühe daran, stelle das Zinn auf eine Glutpfanne und lasse es aufkochen. Kaum vor dem Anrichten verklopfe das Gelbe von zwey Ayern, rühre die Brühe und Brießlein an die Ayer, und schütt alles zusammen über die Schnitten. Es ist ein gutes Essen.

92. Gefüllte weisse Lebkuchen, noch eine Art.

Rühre unter drey Vierling gestossene Mandeln anderthalb Vierling gestossenen Zucker, klein geschnittenen Zimmet, Citronen- und Pomeranzenschaalen mit Rosenwasser zu einer dicken Fülle an. Nach diesem läutere zum Taig 1 Pfund Zucker mit einem halben Schoppen Rosenwasser in einer mößingnen Pfanne, klopffe drey Ayer wohl und thue die Göckel davon, rühre den geläuterten Zucker langsam darein, hernach klopfe es rechtschaffen, daß es nicht knolligt wird, und rühre, wenn es erkaltet ist, so viel des besten

besten Mehls darein, daß ein fester Taig daraus wird; thue ein halb Pfund klein geschnittene Mandeln, ein halb Loth Cardemomen, grob gestossene Nägelein, Muscatennuß, und Zimmet jedes 1 Loth und 2 Loth Ingwer darein, mache den Taig zusammen und welle ihn aus, schneide ihn in beliebige Stücke, drucke sie in Mödel, die zuvor wohl mit Mehl besähet sind, nehme Oblatenstücke, so groß als die Mödel sind, bestreiche sie halben Fingers dick mit der Fülle, schlage sie auf den Lebkuchentaig, der in den Mödeln ist, thue sie hernach aus dem Model, lege sie auf ein warmes Brett, stelle es auf den Ofen, lasse sie über Nacht trücknen und backe sie den andern Tag schön weiß aus.

93. Milchwürste.

Nimm zerklopfe Ayer und Milch oder Rohn eines so viel als das andere, thue etwas Rosenwasser, Rosinlein, Zucker, Zimmet, und geschnittene Mandel darein, menge es wohl untereinander, fülle es in Rindsdärme von beliebiger Länge, doch so, daß sie drey Querfinger leer bleiben, binde sie zu, lege sie in warmes Wasser und gieb sie hernach zum grünen Kraut.

94. Gute Würstlein.

Hacke die Börstlein von einem Kalbgehäng oder Kreusch, thue Mutschelmehl, ein wenig Salz, beliebige Rosinlein, Muscatenblüth, und Ingwer dazu, rühre es mit Ayern nicht gar zu dünne an, schlage diese Fülle in ein Kalbsnez, mache Würstlein daraus, lege sie in ein Zinn, mache eine Butterbrühe daran, und lasse sie auf einer Glut aufkochen.

95. Weisse Würste.

Schneide ein Weißbrod gewürffelt, nehme süsse Milch, Ayer nach Gutdüncken, ein wenig Speck, Musca=

Muscatenblüth, Pfeffer und Salz, rühre es wohl unter einander, und fülle es in einen sauren Darm, verwälle die Würste und brate sie in warmen Butter.

96. Gefüllte Ayer.

Lasse beliebige Ayer recht hart sieden, schäle sie, schneide sie in der Mitte entzwey, und thue das Gelbe heraus. Menge unter das herausgenommene Gelbe Zucker, Zimmet und Rosinlein nach Belieben, rühre es wohl untereinander und fülle es in die Ayer. Mache ferner ein dünnes Taiglein von Milch, Mehl, und Ayern, tuncke die gefüllte Ayer darein, backe sie im Schmalz schön gelbe, und mache von Wein oder Milch eine süsse Brühe daran.

97. Lungenwürste.

Nehme zu einer ganzen Ochsenlunge 10 oder 12 grosse Zwibel, und 1 Pfund Rinds- oder Nierenfett, und hacke es miteinander. Wenn es recht klein ist, thue es in eine Schüssel, schlage 4 Ayer dazu, giesse nicht gar einen Schoppen Milch daran, menge eine geriebene Mutschel darunter, und röste es im Schmalz oder Butter; thue ferner Salz, Pfeffer, Ingwer, und Muscatennuß daran, mache es mit der Hand vollens untereinander, und fülle es in recht saubere Rindsdärme von beliebiger Grösse; knüpfe die Därme auf der einen Seite von dem Füllen, auf der andern nach dem Füllen wohl zu, siede die Würste und gieb sie hin, oder brate sie auf dem Rost. Sie müssen aber zwar ein wenig erkalten, ehe du sie bratest.

98. Augspurger Bratwürste.

Nehme 1 Pfund recht fettes schweinen Fleisch, hacke es zart, thue es in eine Schüssel, schlage ein paar Ayer daran, thue etwas Mutschelmehl, die klein geschnittene Schelfe von einer halben Citrone, Pfeffer,

Salz

Salz und Muscatennuß darein, mache es wohl untereinander, und fülle es in zarte Därmlein.

99. Frankfurter Bratwürste.

Nehme das Fleisch von den vordern Schenkeln des Schweins, oder sonst das zarteste Fleisch und hacke es mit beliebigem Speck klein, thue es in eine tieffe Schüssel, würze es mit Muscatennuß, Muscatenblüth, Salz, Pfeffer, Thimian und Majoran, auch, wanns beliebt, mit Coriander. Willt du Würste machen, die nicht geräuchert werden, so thue auch geschnittene Citronenschelfe darein; zum Räuchern aber taugt die Citronenschelfe nicht. Wenn alles wohl untereinander gemacht ist, so fülle sie.

100. Gelb- oder Hirnwürste.

Nehme das zarteste Schweinenfleisch samt dem Hirn vom Schwein, auch wohl noch ein Ochsen- oder Kalbshirn dazu und hacke es klein; nehme Wegen oder grüne Schwarten, doch nicht gar zu viel, schneide sie in Stücke, brühe sie mit siediger Kesselbrühe, und thue davon unter das gehackte Fleisch. Den Speck oder die Grüben schneide klein, würze das Gehackte mit ziemlich Muscatennuß und Blüth, ein wenig Pfeffer, Jngwer, Thimian, Majoran und Saffran, mache alles wohl untereinander und fülle es in die Därme.

101. Leberwürste.

Nehme etwas weniges Fleisch von den Bauchstücken, Lunge und Leber, Milß und Netz; thue auch im Nothfall Kalbsleber dazu, hacke alles untereinander recht zart; menge eingeweichte Wegen oder Schwarten, und geschnittenen Speck darunter, je mehr je besser, würze es mit Muscatennuß, Muscatenblüth, Pfeffer, Jngwer, Nägelein, Salz, Thimian und Majoran, mache alles wohl untereinander

und

und fülle es in die Därme, verwälle sie im Kessel und lasse sie wieder erkalten.

102. Blutwürste.

Seihe das Blut durch einen Seiher, thue eingemachte Wegen und geschnittenen Speck darunter, würze es mit Muscatennuß, Muscatenblüth, Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Salz, Thimian und Majoran, nach Belieben; mache es wohl untereinander, fülle es in die Därme, binde sie wohl zu, verwälle sie im Kessel und lasse sie wieder erkalten. Wer will, kan sie auch in den Rauch hängen und dörren.

103. Schwartenmagen.

Nehme die Zunge, Herz und Schwarten, auch, wenn man will, noch eine Kalbszunge und Herz, auch etwas weniges Fleisch, aber weder Speck noch Fett oder Wegen; hacke alles klein, thue ziemlich Muscatennuß und Blüth, Nägelein, Pfeffer, Ingwer und Salz, Thimian, Majoran und eine Hand voll Blut dazu, fülle die Würste und lege sie in einen Kessel, unter welchem kein starkes Feuer seyn, auch das Wasser darinnen nicht sieden darf, sonst springen sie auf. Man kan einen Bindfaden an die Würste binden, damit man oft darnach sehen, und mit einer Spicknadel darein stecken kan. Wann die Würste gesotten haben, und aus dem Kessel kommen, muß man sie sogleich beschweren, aber nicht hart, daß sie nicht aufspringen; nach diesem trückne sie wohl ab, und hänge sie eine Zeitlang in den Rauch, bis sie recht sind.

104. Pomeranzenbrödlein.

Verklopfe 3 Ayer recht wohl, rühre ein halb Pfund Zucker eine ganze Stunde damit, thue die klein geschnittene Schelfe von einer Pomeranze Anis, Fenchel und Zimmet nach Belieben darein, und rühre

zuletzt

zuletzt ein halb Pfund Mehl darunter, daß man es nimmer sieht. Schmiere ein Blech mit Butter und reibe es mit einem saubern Papier wieder ab, brich mit einem silbernen Löffel Stücke aus, so groß als ein Gulden, und ein wenig hoch, setze sie auf das Blech, und backe sie im Ofen oder in der Dortenpfanne.

105. Pomeranzenhippen.

Nehme dritthalb Vierling Mehl, drey Vierling Zucker und die geriebene Schelfe von einer Pomeranze und Citrone; lasse einen Vierling Butter zergehen, rühre das Obige damit an, und 4 Ayer, auch so viel Milch als nöthig ist, darunter. Das Eisen bestreiche das erste mahl mit Butter und backe die Hippen.

106. Braune Suppe, andere Art.

Nehme ein ziemliches Stück Brosamen von schwarzem Brod, reib es und röste es im Schmalz schön braun; schneide ferner von eben solchem schwarzen Brod ein wenig dünne Schnittlein in ein beliebiges Zinn, streue etwas von den geröſteten Brosamen, samt klein geschnittenen Schnittlauch und Peterling darauf; dieses bedecke wieder mit Schnittlein, streue noch einmal geröstete Brosamen und Grünes darauf, und fahre also Wechselweise fort, bis das Zinn voll genug ist. Alsdann giesse gute Fleischbrühe daran, und lasse sie eine Stunde auf einer Glut gemächlich aufkochen. Wer will, kan auch so viele gebratene Lerchen, als er Personen zu speisen hat, oben darauf legen.

107. Ein köstliches Mues von Ayern und Wein.

Nehme das Gelbe von 6 Ayern, etwas guten Wein und gerieben Ayerbrod, rühre es untereinander, thue Zucker, Zimmet und Ingwer darein, setze es in einem

nem kleinen Topf oder Fußhafen auf eine Glut, und rühre es bis es dick wird. Alsdann richte an, aber salze es nicht. Es ist gut.

108. Ayerkäse.

Nehme beliebige Ayer und klopfe sie wohl, und giesse ein wenig Rosenwasser daran. Nehme ferner eine gute dicke Milch in eine Pfanne, und wirf Zucker darein; wenn sie siedt, giesse die zerklopfte Ayer auch dazu, lasse es etlichmale aufwallen, doch so, daß es nicht hart werde, thue es darnach in ein Körblein, und gib es kalt. Man kan es auch wohl mit Mandeln bestecken.

109. Ayerküchlein.

Klopfe 5 oder 6 Ayer und thue sie in ein kaum laues Schmalz, als wenn du ein Eingerührtes machen wolltest; rühre es so lange, bis es glatt wird, und menge, wenn es schon hart wird, im Rühren ein wenig Semmelmehl darein, daß es dicklicht wird. Nach diesem nehme das Angerührte auf ein hölzernes Teller, mache Schmalz heiß, lege es in beliebigen Stücken darein und backe es.

110. Gebackene Ayer.

Nehme Ayer, gehackten Spinat, Ingwer und ein wenig Salz, und rühre es wohl untereinander; schneide eine Semmel oder Weißbrod in Schnitten, streiche das Eingerührte auf die Schnitten, lege allemal zwo Schnitten auf einander und backe sie im Schmalz. Wer will, kan auch Weinbeerlein darein thun, und diese Speise entweder trucken geben, oder eine Brühe daran machen.

111. Gespickte Ayer mit Speck und Hering.

Siede die Ayer hart und schäle sie, backe sie in Butter, daß sie braun werden, und lasse sie wieder erkalten. Nach diesem spicke sie mit eben so klein als zu

den Hasen geschnittenem Speck, backe sie noch einmahl in Butter, daß der Speck gar wird; schneide ferner einen guten Hering in lange Striemlein, spicke die Ayer auch damit, stecke sie an einen ganz dünnen Spieß, bestreue sie mit Mehl und begiesse sie mit Butter. Wenn sie recht schäumen, so sind sie gut. Man braucht dergleichen Ayer zum garniren und zu Potagen.

112. Spiegelayer mit einer Brühe.

Nehme in eine zinnerne Schüssel oder eiserne Pfanne ein wenig Butter, und lasse ihn auf einem Kohlfeuer braun werden, schlage eine beliebige Anzahl Ayer darein, doch daß die Dotter ganz bleiben, halte eine glüende Schauffel oben darüber, damit sie gar werden, und mache benebenst eine Brühe von Zwibeln, braunem Mehl, halb Weineßig und halb Wasser, Salz und Pfeffer, lasse es miteinander durchkochen und giesse die Brühe, wenn du den Spiegelkuchen anrichtest, darüber.

113. Schnecken in einer Zwibelbrühe.

Siede die Schnecken und putze sie, nehme beliebige Zwibel, hacke und röste sie im Schmalz, thue die geröstete Zwibel, etwas Pfeffer und Muscatenblüth unter eine gute Erbisbrühe, lasse sie miteinander kochen, und die Schnecken auch eine Weile darinnen sieden. Zuletzt bähe etliche weisse Brodschnitten und richte die Schnecken samt der Brühe darüber an.

114. Ein gut Kalbfleischgerichte.

Nehme klein gehacktes Kalbfleisch, und etwa 6 Ayer, geschnittenen Peterling und ein wenig Nägelein, menge dieses wohl untereinander, und brate es in Butter, bis es fertig ist. Alsdann drucke Pomeranzen-Aepfelsaft darüber, und trage es auf.

115. Ayer mit denen Schaalen zu backen.

Nehme auf eine jede Person, die du zu speisen hast, ein Ay, mache oben, wo das Ay rund ist, ein kaum so grosses Löchlein darein, daß du das Ay mit einem spitzigen Messer oder Hölzlein umkehren kanst, rühre ein wenig Salz und Ingwer, auch etwas geschnittenen Schnittlauch darein, und mache Schmalz in einen tieffen Pfännlein heiß. Wenn es heiß ist, nehme das Ay, und halte das Löchlein mit dem Finger zu, bis du es eben in das Schmalz legest. Das Löchlein lege gerade unter sich und halte das Ay oben mit einem Kochlöffel, daß es in der Höhe bleibt. Wenn es schön gelb gebacken ist, nehme es heraus und stelle es in eine Schüssel auf heisses Wasser, daß es warm bleibt, bis alle gebacken sind. Alsdann stelle sie samt der anklebenden Schaale auf den Spinat umher. Sie sind artig anzusehen und gut zu essen. Man kan sie auch besonders aufstellen, sonderlich wenn man an statt des Salzes, Zucker, Zimmet und gestossene Mandeln darein rührt, und sie beschriebener massen backet.

116. Gute Seelen zu backen.

Nehme anderthalb Mäßlein vom Simri schönes Mehl, drey Vierling Butter, 4 ganze Ayer und von 2 andern das Gelbe, einen halben Schoppen süssen Rohn, 3 bis 4 Löffelvoll gute Bierhefen, Zucker und Zimmet nach Gutdünken und ein wenig Rosenwasser. Den Butter laß kaum ein wenig zerfliessen, oder stelle ihn auf den warmen Ofen, daß er weich wird; das Mehl und den Rohn aber wärme ein wenig. Aus allen diesem mache einen rechten wohlgeschlagenen Taig, und aus demselben runde Bödelein in beliebiger Grösse, gib ihnen die gewöhnliche Forme der Seelen, lasse sie ein wenig gehen, bestreiche sie mit

Honig, Ayer und ein wenig Rosenwasser, und backe sie im Backofen oder in der Dortenpfanne.

Zu gefüllten Seelen.

Mache eben diesen Taig, nehme aber zur Fülle Rosinlein und Zibeben, klein geschnittene Citronen und Mandeln und menge sie untereinander; mache ein rundes Bödelein in beliebiger Grösse etwa Messerrucken dick, thue die Fülle darauf und bedecke es wieder mit einem eben solchen Bödelein, drucke es in die gewöhnliche Forme, und verfahre übrigens damit, wie mit den Obigen.

Willt du gemeine Seelen.

So lasse den Zucker und Zimmet hinweg, und thue an dessen statt Salz darein schaffe den Taig wohl, welle und überschlage ihn etwa dreymahle wie einen Pastetentaig; brich beliebige Stücke daraus, welle sie rund, gib ihnen die gewöhnliche Form, bestreiche sie mit Ayern und backe sie.

117. Knöpflein von gesottenen Hünerfleisch.

Nimm Hünerfleisch und ein wenig Mark aus den Beinern, oder Hünerfett, oder auch wann du kein Hünerfett hast, Butter, und hacke alles, rühre ein wenig geriebenes Weckenmehl, und Ayerdotter nach Gutdünken darunter, thue ein wenig Muscatenblüth und Ingwer daran, mache Knöpflein daraus, lege sie in Fleischbrühe, und lasse sie sieden.

118. Ein Zinnmues von Binetsch oder Spinat.

Nimm ein wenig Binetsch, drucke ihn in einem Wasser sauber aus, und hacke ihn klein, mache ein wenig Butter oder Schmalz in einem Pfännlein warm und dämpfe den Binetsch darinnen; rühre ferner ein Ay und ein wenig süssen Rohn und Milch in einem Schüsselein an, und endlich auch den gedämpften Binetsch

netsch darunter, thue etwas Zucker und Rosenwasser dazu, schütte es in ein Zinn, und thue Kohlen darauf und darunter, bis es gelb wird.

119. Ein besonder Mues.

Nimm das Mäglein und Leberlein einer Henne, hacke es, rühre es mit einem Ayerdotter an, schütte ein wenig Milch in ein Pfännlein, und das Gehackte dazu, laß es so lang sieden, als harte Ayer, und hernach wieder erkühlen; schütte es in eine Pfefferpfanne, daß das Wasser davon laufft und zerschneide das Mues auf einem Teller in beliebige Stücke, leg es in ein Zinn, und mache eine Butterbrühe daran.

120. Eine Hefenpastete.

Nehme den dritten Theil von einem Schoppen süssen Milch, ein ganzes Ay, und von einem andern das Gelbe, auch zwey Löffel voll Bierhefen, und ein klein wenig Salz. Würke dieses alles wohl untereinander, und so viel schön Mehl darein, bis es ein ganz gelinder Taig ist, den man kaum würken kan. Aus diesem mache zwey Kuchen, lege ein halb Pfund süssen Butter darein, überschlage und welle ihn fünf bis sechs mahl, wie einen andern Buttertaig, und mache eine Pastete daraus. Den Deckel fülle mit Pappier, oder mit einer Serviete aus, lege die Pastete auf ein Blech, und lasse sie bey gelinder Wärme gehen, weil sonsten der Butter heraus schmilzt; auf eben dem Blech aber, auf welchem sie liegt, muß sie auch in die Dortenpfanne gethan und gebacken werden. Kaum, ehe du sie backen willst, bestreiche sie, sonsten gehet sie nicht recht. Wann sie gebacken, und der Deckel aufgeschnitten ist, kan man hinein thun, was man will.

121. Gute Nierensuppe.

Nehme den gebratenen Nieren von einem Nierenbraten, hacke ihn mit etwas Zwibel und Peterling klein, thue ein wenig geriebenen Mutschel- oder Geigenmehl, Ingwer, Muscatenblüth und Salz dazu, dämpfe alles in einem Stück Butter wohl, giesse Fleischbrühe daran, und lasse es damit aufkochen; richte es über gebähte Schnitten an, und gib es hin.

122. Einen Spißhut zu machen.

Nimm ein Pfund Mehl, ein Pfund Zucker, ein Pfund zerlassenen Butter, gröblicht gestossenen Zimmet und Nägelein, von einer Citrone die länglicht und gewürfelt geschnittene Schaale, und einen halben Vierling auf gleiche Weise geschnittenen Citronade, so zwar, daß diese 4 Stück wohl vorschlagen, und 6 Ayer; rühre alles mit dem obgemeldten zerlassenen Butter und denen Ayern an. Nach diesem giesse ein wenig laue Milch darein, weilen der Taig, wann er kalt ist, etwas zu dicke seyn wird; nehme vom Dreher eine hölzerne Form, wie ein Zuckerhut, die man an einen Bratspiß stecken kan, und an welcher oben das Holz nicht zusammen gespitzt ist, weil sie sonst nicht herab geht, und binde einen Bogen weiß Papier recht wohl um die Form mit weissen Faden, schmiere diese Form mittelst eines Pinsels wohl mit Butter, und bestreiche sie, wenn sie ein wenig warm ist, mit diesem Taig. Du must eine starke Glut haben, und als fort hurtig herumtreiben, daß es nicht ablaufft, bis es ein wenig getrücknet hat. Wann es gelb ist, bestreich es wieder mit dem Taig, und wenn es wieder gelb ist, besteck es mit Mandeln, Citronade und Citronen, bestreichs wieder mit obgemeldtem Taig fein gleich, daß es in die Form kommt, wie ein Zuckerhut. So offt es gelb ist, kan mans bestecken.

Man

Man muß aber behutsam mit umgehen, daß es nicht herunter fällt, und schön zapfig wird. Zuletzt mache ein Eiß von Ayerweiß, Zucker und Citronensafft darüber, und laß es ein wenig trücknen. Wann man will, kan man auch Streuzucker darauf thun. Laß es eine Weile erkalten, thue ihn allgemach herab, schneide das Papier unten hinweg, und löse den Faden ab. Nach diesem kan man mit einem Rührlöffel das Papier nach und nach herunter thun, weil es ohnehin gern heraus geht, und stecke oben eine schöne Pomeranze oder sonst schöne Blumen darein. Es ist schön und gut.

123. Schaafwürste.

Nehme gerieben Brod, Rosinlein, süssen Rohn, Ayer, Zwibeln, Schaafsfett oder Speck und klein gehackten Majoran, mache es wohl untereinander, fülle es in einen Hinterdarm, und richte es zu, wie andere Würste.

125. Hasenpfeffer.

Nehme fürnehmlich das vordere Theil des Hasen, schneide es in Stücke und lege es zwey bis drey Stunde in den Eßig, daß das Blut aus dem Fleisch ausgezogen wird. Nach diesem lasse den Eßig durch ein Haartuch lauffen, thue das Fleisch wieder in den Eßig, und lasse es mit Zucker, Zimmet, gestossenen Nägelein, würflicht geschnittenen Citronen und Salz, fast fertig kochen. Wenn es eben gar werden will, brenne ein wenig Mehl daran, und mache es damit vollends fertig.

126. Pastete mit Austern.

Lasse die frisch aus den Schaalen genommene Austern am Feuer in einem Topf oder Hafen, ohne Wasser, nur mit ihrem eigenen Mose, brav heiß werden; nehme sie trocken aus dem Hafen heraus,

besprenge sie mit Pfeffer, Salz, Nägelein und Muscatenblumen, lege sie in eine selbstbeliebige Pastete und frische Limonien mit Butter dazu, und backe die Pastete damit. Indessen nehme die Brühe, in welcher die Austern gewesen, lasse sie mit geriebenem Semmel, Butter und Citronensaft aufkochen, und giesse sie nach dem Backen in die Pastete.

127. Mandelayer.

Nehme beliebige geschälte Mandeln, und stosse sie mit etwas Rosenwasser klein. Die Helfte davon vermenge mit geriebenem Semmel, Zucker, Zimmetwasser und dem Weissen von zwey Ayern, mache es mit Safran so gelb als einen Ayerdotter, und wälle ein Stück nach dem andern in den Händen in die rechte Forme, streue aber, damit es desto besser zusammen hält, ein wenig Mehl in die Hände; alsdenn koche die gemachte Dotter ein wenig in Wein, doch weder zu viel noch zu wenig. Nehme ferner so viel Ayer, als du gemachte Dotter hast, mache zur Seite ein Loch in die Ayerschale, daß du das Ay gantz auslehren und die Schale säubern, den gemachten Dotter aber dagegen hinein bringen kanst. Auf diß zerschneide Haußblasen, bis es dich genug dünkt, koche sie eine halbe Stunde in Milch; in einen andern Topf aber nehme die übergelassene Helfte der gestossenen Mandel, giesse Zimmetwasser daran, und treibe sie durch ein Tuch; giesse diese neugemachte Mandelmilch zu den gesottenen Haußblasen, lasse alles miteinander durchkochen, und giesse es in die Ayerschaalen, in welche du die gemachte Dotter gefüllet hast, fülle aber die Schaalen nur recht voll, stelle sie über Nacht in den Keller, schäle sie nach dem Erkalten wie andere Ayer, schneide sie in der Mitte entzwey, richte sie mit Malvasier oder gutem Wein an, und streue Zucker und Zimmet darauf.

129. Reiß in Wein zu kochen.

Koche das Reiß zuerst, wie sonsten, mit Wasser ziemlich dick ein, thue Wein, Zucker, Zimmet und Butter nach Gutdüncken daran, und laß es wieder kochen, doch etwas dicker, als man sonst mit Milch zu kochen pflegt; giesse etwas Zimmetwasser dazu und richte an.

130. Ayerkuchen mit Aepfeln.

Schneide geschälte Aepfel in kleine Stücke, dämpfe sie im Butter wohl und hacke sie klein; schlage zwölf Ayer in eine Schüssel, thue die Aepfel, geriebene Citronenschaalen, Zucker und Citronensaft daran, rühre alles miteinander an, doch daß es nicht zu fest ist, mache Schmalz in einer tieffen Pfanne heiß, giesse das Angerührte darein, daß er fein rund und hoch wird, und backe ihn oben gemächlich braun.

131. Verlohrne Ayer mit braunem Butter.

Setze Wasser in eine Pfanne aufs Feuer und lasse es sieden; schlage die Ayer darein, daß sie nur einmal aufkochen, schneide eine feine Semmel in dünne Schnitten in eine Schüssel, bestreue sie mit Salz und geriebener Muscatennuß, begiesse sie mit braunen Butter und lege die Ayer darauf.

132. Semmelkuchen.

Nehme eine Groschensemmel und zerreibe sie, thue ein Pfund Weitzenmehl, einen Vierling Zibeben, eben so viele Rosinlein, 12 Ayer, einen halben Schoppen Rohn, einen halben Vierling klein geschnittenen Citronade, geriebene Citronenschalen, Muscatenblumen und Salz daran, schlage alles so lange durcheinander, bis es fast zum Schaum wird; mache braunen Butter in einer Pfanne, giesse das Angerührte darein, und

lasse es darinnen backen. Wenn es fertig ist, reibe ziemlich viel Zucker darauf.

133. Zugleich gehackter, gefüllter und gebratener Kalbsschlegel.

Nehme einen Kalbsschlägel mit dem Wedel; mache auf der inwendigen Seite des Schlägels wo die Haut am kürzesten ist, einen Schnitt in die Haut nach der Länge, bis an das untere Gelencke des Schlägels; löse die Haut mit einem scharfen Messer Messerrucken dick rings herum ab, schneide, wenn du unten bis an das Gelenke des Rohrs kommst, das obere Bein aus dem Schüsselein von dem untern ab, biege es aufwärts, und haue endlich; wenn du an der auswendigen Seite mit dem Ablösen bis gegen den Wedel kommst, das Bein, an welchem der Wedel ist, zwey Finger breit dergestalten von dem obern Rohr, daß der Wedel und das zwey Finger breit abgehauene Bein an der abgelößten Haut und untern Bein unverlezt hangen bleibt. Nehme das obere von dem untern Bein abgelößte Rohr samt dem ganzen Fleisch völlig aus der Haut heraus, so daß nichts als der Wedel, die abgelößte Haut des oberen Schlägels und das untere Bein gänzlich und unbeschädigt aneinander bleiben. Ferner löse von dem heraus genommenen obern Rohr des Schlägels alles Fleisch sauber ab, hacke es mit Speck, einem Sardellen und etwas Charlottenzwibeln klein, nehme es in eine Schüssel, würze es mit Pfeffer, Nägelein, Salz, Thimian, klein geschnittenen Citronenschelfe, und, wanns beliebt, mit Coriander, nach Gutdünken, und rühre es mit Ayern zu einer Fülle nicht gar zu dünne an. Nehme den Schlägel, an welchem die Messerrucken dick abgeschälte Haut, samt dem Wedel und seinem Bein hangt, in ein Wasser, und wasche ihn sauber, lege ihn auf ein Brett,

und fülle die ganze Haut mit der angerührten Fülle dergestalten an, daß er seine vorige Gestalt wieder bekommt, und nähe die Haut so wohl oben gegen den Wedel, als auch den in die Länge gemachten Schnitt wieder zu, und spicke ihn, wenn er seine ganze Form wieder hat, wie sonst einen Schlägel mit Speck oder Salbeyen, und stecke den Wedel durch die Haut; lege ihn in eine mit Butter wohl bestrichene Bratpfanne und backe ihn im Backofen. Nach dem backen mache eine Brühe von Sardellen daran und trage ihn auf. Er ist niedlicher als man glauben sollte.

134. Mandelberg.

Nehme ein Pfund wohl verlesen Reiß, thue es nach dem Waschen in eine halbe Maas siedendes Wasser, menge ein wenig gestossene Mandel darein, und lasse es kochen, bis es weich zu werden anfängt, und das Wasser ziemlich eingesotten ist. Inzwischen mache von einem halben Pfund Mandel eine Maas zimlich dicke Mandelmilch mit etwas Rosenwasser, giesse diese an das Reiß, rühre alles so lange, biß es zu kochen anfangt, und koche es, wie einem dicken Reißbrey. Nach diesem lasse es erkühlen, und verrühre es, wie bey dem Reiß gewöhnlich ist. Wenn er kalt ist, richte ihn eines Tellers breit und 3 Finger hoch in eine Platte an, fahre mit dem Anrichten entweder abgesezt, oder wie bey einem Zuckerhut, immer höher und spitziger fort, biß das Gekochte alles, und der Berg oben gantz zugespitzt ist. Nehme gantze oder geschnittene Mandeln, vergülde die Breite und bestecke den gantzen Berg mit denselben, und allerley Blümlein, des Sommers mit gewachsenen, und des Winters mit Wachsblümlein, oder stecke etwas Grünes darauf, und bestreue ihn mit

Zucker

Zucker. Endlich mache einen Schnee, wie wir schon gezeiget haben, und lege gebähte weisse Brodschnitten auf den Rand der Schüssel, und den Schnee darauf, daß der Berg in der Mitte steht.

135. Gesulzter Berg in einem See.

Nehme einen Schoppen Wein, ein wenig Eßig, Zucker und Wasser, eine Hand voll klein gestossenen Peterling und anderhalb Loth zuvor über Nacht in Wasser eingeweichte Hausblasen; lasse dieses alles so lange miteinander sieden als harte Aier, drucke es durch ein Tuch, und giesse es in einen Hafen, der einen engen Boden hat und oben immer weiter ist. In diesem lasse es gestehen und erkalten; alsdann tauche den Hafen in heisses Wasser, daß die gestandene Sültz nur nebenher weich und los wird, trückne den Hafen wieder wohl ab, daß er nicht trieffen kan, und stürze ihn in ein beliebiges Zinn, recht in die Mitte um, daß der gesulzte Berg schön gleich und aufrecht in dem Zinn steht. Siede ferner etliche Grundeln in dem Salzwasser ab, und lege sie auch in das Zinn; mache noch eine Sulz, wie die vorige, doch ohne Peterlinge, lasse sie nur ein wenig erkühlen, und giesse sie über die Grundeln unten an dem Berg her. Wann alles fest gestanden ist, stecke vor dem Auftragen oben auf den Berg ein Bäumlein von Rosmarin und sonsten hin und her kleine Blümlein. Den Rand der Schüssel belege mit abgezopftem Peterling und lege allerley Blumen von schönen Farben mit kurzen Stielen darzwischen.

136. Gute Biersuppe mit Wein.

Mache eine halbe Maas Bier siedend und verschaume sie wohl, thue ein wenig Butter darein, und siede sie noch einmahl. Nach diesem rühre zwey

ganze

ganze Ayer und von drey bis vier andern das Gelbe mit einem Schoppen Wein an, lasse auch dieses ein wenig mit dem Bier sieden, und versüsse es mit Zucker, rühre es aber immer, wann die Ayer darinnen sind, damit sie nicht gerinnen. Endlich richte sie über gewürfelte weisse Brodbröckelein an, welche man, wenn man anders mag, zuvor im Schmalz gelb rösten kan.

137. Mandelschnitten.

Nimm ein halb Pfund klein gestossene Mandel, ein paar Hände voll Mutschelmehl, und Zucker und Zimmet dem Gutdüncken nach, reibe von einer Citrone die Schaalen darein und rühre alles mit Ayern an. Nach diesem schneide ein paar Weißbrode zu Schnitten, streiche das Gerührte darauf, und backe sie im Schmalz; Endlich mache eine Brühe von Wein, Zucker, Zimmet, Rosinlein und Citronenschaalen, und koche sie darinnen auf.

138. Kirschenkuchen.

Rühre völlig einen Vierling Zucker mit 8. Ayern wohl, schneide Zimmet und Citronenschaalen gewürfelt darein, thue fünf Hände voll gerieben Ruckenbrod und Kirschen, sie mögen sauer oder süß seyn, nach Gutdünken darunter, und backe es im Backofen oder auf den Kohlen im heissen Schmalz.

139. Ein gutes Krebseyter zu machen.

Nimm etwa 75 Krebse, wasche sie sauber und zerstosse sie in einem Mörser lebendig; giesse an die gestossene Krebse eine halbe Maas süssen Rohm, und wende sie durch ein Tuch. Klopfe ferner etwa 8 Ayer, giesse die ausgepreßte Milch daran, würze sie mit Salz, Ingwer und Muscatenblüth, koche es in einem Zinn oder Blech, wie ein Zinnmues, auf der Glut, und

und schütte es wann es gekocht ist, in ein Tuch in eine Pfefferpfanne, wende es ein wenig, daß es wohl ablauft, schneide es, wann es kalt ist, in beliebige Schnitten, und lege sie in ein Zinn. Nach diesem giesse an die gepreßte Krebse so viel Fleischbrühe, als zu einer Brühe nöthig ist, lasse sie ein wenig aufsieden, und wende es wieder durch ein Tuch, würze es mit Ingwer, Butter und Muscatenblüth, brenne im Butter ein dünnes Mehl daran, lasse es kochen, schütte es an die Schnitten, und lasse alles auf der Kohlpfanne aufkochen. Die Brüh und Schnitten werden röthlicht, und ist ein gutes Essen. Man kan auch eine Brühe von süssem Rohm daran machen.

140. Gute Krebsfülle.

Siede die Krebse und thue die Schaalen sauber davon; die grosse Schaale behalte ganz, das Fleisch aber hacke; weiche ferner Weißbrod in süssen Rohm ein, und drucke es, wann es weich ist, wieder aus; trückne es im Butter, röste auch ein wenig Peterling im Butter, würze es mit Majoran, Ingwer Muscatenblüth und Salz, und rühre es mit Ayern dem Gutdüncken nach an. Das Abgängige von den Krebs-Schaalen stosse, und röste es im Butter, siede es hernach in der Fleischbrühe, und presse es aus. Von diesem Gesottenen nehme ein wenig in die Fülle, das Uebrige behalte in die Brüh. Von dieser beschriebenen Fülle, fülle die aufbehaltene Schaalen; verwälle auch grosse Morcheln, und fülle sie gleichfalls; siede das Gefüllte in der Fleischbrühe, thue Butter, Muscatenblüth, Ingwer, das Gelbe von 1 oder 2 Ayern, und die übrige rothe Brühe daran, laß es ein wenig aufkochen, und gieb es hin.

141. Ayerschnitten.

Verrühre die Ayer, thue Mutschelmehl, Peterling, Salz, Ingwer und Muscatenblüth daran, rühre es miteinander, binde es in ein Tuch, und siede es im Wasser. Nach dem Sieden schneide es zu Schnitten, lege es in ein Zinn, und lasse sie in Butter aufkochen.

142. Einen Ragout zu machen.

Verwälle ein Kalbsgeräusch, schneide es zu Schnitzlen, und brenne ein wenig Mehl schön gelb im Butter daran, thue Morcheln, Hünermägen und Lebern, Salz, Ingwer, Muscatenblüth, Citronenschaalen und Saft, Wein, Fleischbrühe, und Butter dazu, und lasse alles miteinander kochen.

143. Sardellenbrühe über die Fische.

Nimm von der Brühe, worinnen die Fische gesotten worden, ein Löffel voll, und eben so viel Fleischbrühe, ziemlich Butter, Ingwer, Muscatenblüth, und ein wenig gehackten Peterling, ein klein gehackte Sardelle, Lorbeerlaub, Rosmarin, Citronen und Capern, und laß es miteinander aufsieden. Ehe du es anrichten willst, verklopf ein paar Ayerdotter, schütte sie an die Brühe, und giesse die Brühe sogleich über die Fische.

144. Spiegelbackes.

Stosse einen Vierling Mandel klein, feuchte sie mit Rosenwasser an, thue Zucker und Zimmet nach Gutdunken dazu, rühre solches mit Ayern, etwas dicker als Mandeldorten an, und menge klein geschnittenen Citronade darein, nach diesem nehme viereckigte Oblatenstücken, und streich einen halben Löffel voll Taig auf der Oblaten, aber nicht gar weit hinaus, lege wieder eine Oblate darauf, und mache einen Taig, wie zu gebrühten Schnitten, salze ihn nach Gutdün-

ken, dunke die überstrichene Oblaten darein. Aber nur herum eines Daumens breit, und backe sie im Schmalz schön gelb.

145. Eine Zimmetdorte.

Mache einen Taig nach deinem Gefallen, feuchte ein halb Pfund klein gestossene Mandeln mit Zimmetwasser an, reibe ein halb Pfund Zucker, 1 Loth Zimmet, und die Schaale von einer Citrone darein, thue auch den Safft von 2 Citronen und das Weisse von 1 oder 2 Ayern dazu, rühre dieses alles zusammen recht wohl. Mache aus deinem Taig eine Dorte, thue die Fülle auf den Dortenboden, streue einen halben Vierling klein geschnittenen Citronade oben darauf, schliesse sie mit einem Deckel, bestreiche denselben mit Ayern, und mache auch wohl, wie bey denen Speckdorten, Eiß darauf.

146. Rohndorte.

Nehme ein wenig süsse Milch in eine Pfanne, rühre ein wenig Weißmehl mit Milch an, und lasse es in der Milch eine gute Weile kochen. Nach diesem nimm 2 ganze Ayer, und von 13 Ayern das Gelbe, rühre die Ayer und den süssen Rohn, und schütte sie, wann die Milch und das Mehl eine gute Weile gesotten hat, dazu, und lasse es noch eine gute Weile kochen. Wann es genug hat, nehme es vom Feuer, und thue Zucker und Zimmet nach Gutdüncken darein. Mache ferner einen Taig nach deinem Gefallen an, fülle die Fülle, wenn sie kalt ist, darein, mache einen Deckel darauf, bestreiche ihn mit Ayern, und backe es im Backofen. Wer will, kan auch Rosenwasser in die Fülle thun.

147. Gefüllte Pfersich.

Nimm gute Pfersich, schäle sie, und schneide sie mitten entzwey, thue die Steine heraus, und höhle die Pfersich aus. Mittlerweile koche Aepfel und

Rosinlein, thue Zucker, Nägelein und Zimmet daran, fülle sie in die ausgehöhlte Pfersich, besprenge sie mit verklopften Ayerklar, und thue sie wieder zusammen; mache ein Taiglein von Mehl, Zucker und Wein, kehre die Pfersich darinnen um, und backe sie im Schmalz, wie die Aepfel.

148. Eine gute Sulz.

Nimm anderthalb Loth Hausblasen, schneide sie so klein, als man kan, wasche sie durch ein laues Wasser, thue eine halbe Maas guten Neccarwein und Schelffe von einer Citrone daran, und laß ihn in einer mößingenen Pfanne sieden, bis die Hausblasen vergangen sind, hänge aber gleich Anfangs in einem reinen Tüchlein ganzen Zimmet, ganz Muscatenblüth, etliche Körner weissen Pfeffer, und ganzen Safran darein, und lasse sie mit sieden, daß der Wein den Geschmack davon bekommt, zerschlage anderthalb Pfund Zucker in ein Zinn, thue die Schelfe von einer Citrone dazu, giesse den Wein siedig daran, rühre es mit einem silbernen Löffel um, bis der Zucker vergangen ist, und trucke auch von der Citronen den Safft darein. Man kan auch 2 Tropfen Zimmet und eben so viel Nägelöl darein thun, die Sulz aber noch einmahl in die Schaalen seihen und recht erkalten lassen.

149. Wasserschnitten.

Schneide dünne Stücklein von Hammelsbraten, thue sie in ein Häfelein, nimm gerieben schwarz Brod, Pfeffer, Salz, Fleischbrühe, Eßig und 1. Stücklein Butter, und laß es kochen. Es gehören auch Knoblauch oder Charlottenzwibeln darein, nachdem einer das eine oder das andere liebet.

150. Wasserschnitten.

Mache ein Taiglein an, wie zu den Strauben, und kehre weisse Brodschnitten darinnen um, koche sie in siediger Milch, thue sie in eine Kohlpfanne, giesse heissen Butter darüber, und lasse sie prazeln, bis sie schön gelb werden.

151. Lachs zu sieden in einer Brühe.

Wäsche den Lachs recht sauber, bis nichts kleberigtes mehr daran ist, nehme ihn in eine mössingene Pfanne, giesse rothen Wein und ein paar Löffel voll Fleischbrühe daran, würze ihn mit Muscatenblüth, Pfeffer und Ingwer, wirf einen mit Nägelein besteckten ganzen Zwibel darein, thue Citronen, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thimian und ein gut Stück Butter daran und laß es aufkochen.

152. Braune Sose über einen Rindsbraten.

Nehme von dem Braten den Bratsafft; röste etwas Mehl und gerieben Rockenbrod im Schmalz gelb, dämpfe geschnittene Zwibel, thue auch geschnittene Citronen und gestossene Sardellen daran, und lasse alles mit dem Safft aufkochen.

153. Gefüllter Stockfisch auf einer Schüssel.

Nehme 2 Pfund Stockfisch, laß ihn wohl klopfen, schütte über halb Kalch und halbe Asche warm Wasser, und giesse eine Lauge daraus. In diese lege den Fisch, und laß ihn 24 Stunde darinnen liegen. Nach diesem thue den Fisch wieder heraus, und lege ihn in frisches Wasser, daß er fein weiß wird, gib ihm aber alle 24 Stunde frisch Wasser. Brich ferner das Fleisch aus der Haut, und laß es ein wenig bey dem Feuer aufquellen, aber nicht sieden, thue die Gräten heraus, und weiche einen Wecken in Milchrohn, nehme Speck und Zwibel, und hacke es alles untereinander, thue Pfeffer, Ingwer, Salz,

und ein wenig Peterling daran, rühre 6 Ayer im Butter ab, hacke sie klein, und menge sie unter das Obige. Dieses fülle in die Stockfischhaut, und lege es in die Bratpfanne oder in eine Schüssel, stelle es in den Backofen, wann er nicht gar zu heiß mehr ist, und lasse es eine gute Viertelstunde braten. Alsdann ist es fertig.

154. Safft zu Gebratenen.

Nehme 2 Pfund Rindfleisch, schneide es klein, nehme ein wenig Speck, verschneide ihn auch, thue alles in eine Pfanne, laß es rösten, daß es braun wird, thue eine Handvoll Mehl darein, rühre es, bis es auch braun wird; begiesse es mit guter Fleischbrühe, und thue gantzen Pfeffer, Ingwer, Lorbeerblätter, und 3 ganze Zwibel daran, und lasse es zwey Stunde miteinander sieden. Nach diesem presse es durch ein Tuch, und gebrauche von der Brühe zu allen Essen, wann du eine gute Brühe daran machen wilst. Dieser Saft kan bey 14 Tage im Keller aufgehalten werden, und gibt dem Essen einen guten Geschmack.

155. Schnecken in Erbsenbrühe.

Putze die Schnecken sauber, thue sie in ein Geschirr, und lasse sie im Salzwasser eine Stunde sieden; schütte kalt Wasser daran, und reibe mit Salz den Schleim reinlich ab; hernach nehme Butter, gerieben Brod, Majoran, Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth, und mache es wohl untereinander. Wasche die Häuslein aus, und fülle die Schnecken, und das Brod nebst dem Butter darein, streiche auch davon in eine Schüssel, nehme gute Fleischbrühe und ein wenig durchgetriebene Erbsen, und laß es mit den Schnecken zusammen aufsieden, bis die Brühe ein wenig dicklicht wird. Man kan auch ein wenig Peterling klein schneiden und daran thun, wann man will.

156. Gehackte und mit Castanien gefüllte Schnecken.

Putze die Schnecken sauber, lasse sie im Salzwasser eine Stunde sieden, und reibe mit Salz den Schleim sauber ab. Nach diesem brate Castanien, schäle sie und hacke sie mit den Schnecken klein, thue Butter in eine möszingne Pfanne, röste alles zusammen ein wenig braun, thue Majoran, Rosmarin, Pfeffer, Ingwer, Nägelein, und Salz daran, und fülle das Gehackte, wann es geröstet ist, in die gesäuberte Häuslein, stelle sie in eine Dortenpfanne, lasse sie eine gute Viertelstunde braten, und gib sie recht warm auf den Tisch.

157. Ragout von Kalbsprießlein.

Die Kalbsprießlein quelle ab, und schneide sie klein; siede ferner Morcheln, schneide die Stiele davon, und thue sie an die Prießlein, nehme Butter, und ein wenig Mehl, mache beedes ein wenig braun, thue Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth, ein wenig rothen Wein, und gute Fleischbrühe daran, und lasse es damit eine gute Viertelstunde kochen.

158. Spargeln in Butter mit Grundeln und Eßig.

Siede die Spargeln im Salzwasser ab, lege sie sauber in eine Schüssel, thue Butter, gerieben Brod, Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth und Fleischbrühe daran, und lasse sie aufsieden. Wann man will, kan man oben abgesottene Grundeln darauf legen, und etwas Eßig mit ein paar Ayerdotter daran rühren, und vor dem Auftragen darüber giessen.

159. Aepfel mit Rosinlein gefüllt.

Schäle die Aepffel, schneide sie mitten entzwey und backe sie aus dem Schmalz. Nehme Rosinlein, Zucker und Wein, lasse sie kochen, schütte sie über die Aepffel, und stelle sie auf die Kohlen, daß sie ein wenig aufsieden, richte es an, und bestreue es mit Zucker.

16c

160. Noch eine Art, Stockfisch mit Milchrohn.

Nehme den Stockfisch, wässere ihn wohl aus, thue ihn aus der Haut heraus und siede ihn ein wenig ab, lege ihn in ein Geschirr, thue Milchrohn, frischen Butter, Jngwer, Salz und Weißbrod daran, schneide es grob gewürfelt, und röste es im Schmalz, thue es daran, lasse es eine gute Viertelstunde miteinander kochen, und richte es an.

161. Eine junge Gans oder Haasen in einem Voressen oder Pfeffer.

Siede die Gans oder Haasen, röste schwarz Brod im Schmalz, und thue die Brühe von der Gans und den in Eßig aufgegangenen Schweiß, einen gerösteten Zwibel, Pfeffer, Jngwer und ein wenig Weichsel oder Weinbeer und Zucker daran, und lasse es also zwey Stunde miteinander sieden. Wann es zu süß ist, giesse mehr Eßig daran, oder lasse den Zucker gar aus, und thue ein wenig Wein darzu.

162. Gute Dorte warm zu essen.

Nehme von 8 Ayern die Dotter, klopffe solche wohl mit Rosenwasser ab, thue einen halben Schoppen süssen Rohn und ein halb Pf. rein gestossene Mandel, ein Stück Citronade, und von einer Citrone die klein geriebene Schaalen dazu, und rühre es wohl untereinander. Lasse ungesalzenen Butter in einem Zinn vergehen, schütte das Obige darzu, lasse es in den Butter ganz gemächlich hinein lauffen, zuckere es nach Belieben, und rühre es auf der Kohlen bis es dicklicht wird, und man es in einen Buttertaig füllen kan. Nach diesem mache aus einem Buttertaig eine Dorte auf ein Blech, fülle sie mit dem Gekochten, und mache oben Creutzweis schmahle Strichlein Taig darüber, und lasse es ein wenig ausbacken.

163. Guter Mandelkuchen.

Nehme ein Pfund Mandel und 11 Loth Schmalz, rühre das Schmalz eine gute Stunde auf eine Seite, thue klein geschnittene Citronen und Citronade, 2 Loth Zucker, 8 ganze Ayer und von 8 andern den Dotter darunter, rühre alles zusammen bey anderhalb Stunden, schmiere eine Schüssel mit Butter, schütte es darein und thue unten und oben Glut, oben aber mehrere als unten dazu, und lasse es backen.

164. Butter-Apfelkuchen.

Schneide beliebige geschälte Aepfel in Scheiben; mache aus ein wenig geröstetem Mehl und eben so viel anderem Mehl mit Wein und Zucker ein dünnes Taiglein an, und rühre die Aepfelscheiben darein. Nach diesem mache von Mehl, Butter, süssen Rohn etwas Zucker und Zimmet noch einen andern Taig. Von diesem schütte die Helfte in heiß Schmalz, und die durchgerührte Aepfel samt dem dünnen Taiglein so gleich darauf, auch eben so geschwind die andere Helfte des obigen Taiges wieder darüber, und lasse es fein schön und langsam in dem Schmalz ausbacken. Oben bestreue ihn nach dem Backen entweder mit Zucker allein, oder mit Zucker und Zimmet.

165. Italiänische Fische zu kochen.

Nehme die Fische oder Salmen, lege sie in eine Schüssel, thue ein wenig Bratenssafft und weissen Pfeffer daran, und lasse sie eine Viertelstunde auf der glüenden Kohlen kochen. Alsdann thue ein wenig Butter und gerieben Brod daran, und stelle sie auf den Tisch.

166. Italiänische Fische zu backen.

Nehme die Italiänische Fische, und lege sie eine

Stunde

Stunde lang ins Wasser, trockne sie hernach sauber mit einem Tuch ab, mache schweinen Schmalz heiß, lege die Fische in das heisse Schmalz, und backe sie langsam aus. Wann man sie auf die Tafel gibt, lege ein paar Citronen darzu, daß man den Saft davon darzu gebrauchen kan.

167. Potage von einer Kalbsbrust.

Fülle die Kalbsbrust mit einer beliebigen guten Fülle, dergleichen wir im ersten Theil zerschiedene gezeigt haben, spicke sie sauber und brate sie. Nehme ferner ein Häuptlein weiß Kraut, verschneide es in vier Theile, röste es im Schmalz braun, aber daß es nicht verbrennt, thue gute Fleischbrühe daran, mache, wann du willt, Butterknöpflein darein, und lasse es kochen. Die gebratene Brust lege in eine Schüssel, schütte das Kraut und die Knöpflein darüber, und gib es auf den Tisch.

168. Sauerampfer-Potage.

Hacke edle Sauerampfer und Lauch zusammen ganz klein, röste beydes untereinander im Butter, schütte gute Fleischbrühe daran, und lasse es kochen. Wann du es anrichten wilt, schlage drey Ayerdotter darein. So ist es fertig.

169. Ragout von Artischockenböden und Morchen.

Koche bie Artischockenböden ab, hernach thue die Morchen daran, und lasse sie auch kochen, würze es nach Belieben, thue Butter, gerieben Brod und Citronen daran, und lasse solches eine halbe Stunde miteinander kochen. Alsdann richte an.

170. Ragout von Feldhühnern.

Brate die Feldhühner ein wenig ab, zerschneide dieselbe und lege sie in ein Geschirr, und brenne ein wenig Mehl daran, schneide Citronen und Scharlot-

tenzwiebel, würze sie mit weissem Pfeffer, Ingwer, Salz, und ein wenig Eßig, giesse gute Fleischbrühe dazu, lasse solches eine halbe Viertelstunde miteinander kochen, und richte es an.

171. Pasteten von wilden Enten.

Klopfe die Enten mit einem Wellholz stark, spicke sie mit grobem Speck, und lasse sie 24 Stunden im Eßig beitzen, hacke Speck, schwarz gerieben Brod, gestossenen Pfeffer, Nägelein, Ingwer und schwarz Mehl, mache alles untereinander und mit Wasser einen Taig davon an. Diesen Taig formire wie eine Ente, lege die eingebeizte Ente darein, mache eine Brühe von gerieben Brod, Butter, Ingwer, Pfeffer, Nägelein und Eßig, und lasse es ein wenig kochen. Wann die Pastete eine Stunde im Backofen gestanden, so thue die Brühe darein und lasse sie noch zwey Stunde im Backofen stehen, alsdann nehme sie heraus, kehre sie um und lasse sie kalt werden, weil sie kalt besser zu essen ist als warm.

172. Krebsdorten mit Reiß.

Nehme 6 Loth Reiß, verlis und wäsche ihn sauber, setze ihn in einem Häfelein in Milch zu, und laß ihn weich sieden, aber nur gemach, daß er schön weiß wird. Nach dem sieden giesse ihn in einen Suppenseiher, das die Milch davon rinnt. Nehme gestossene Mandel, die mit Milch bespritzt seynd, und 80 Krebse, siede die Krebse, thue die Schwänze davon, ziehe die schwarze Aederlein daraus, zerstosse die Schaalen gar klein, treibs mit einer süssen Milch durch, daß die Milch roth wird, alsdann schlage 4 ganze Ayer drein, und klopfe sie wohl untereinander, setze die Milch in einem Häfelein zum Feuer, und lasse es einen gelinden Sud thun. Hernach seihe die Milch davon ab, und trucke es wohl aus, nehme

nehme die ausgelassene Krebse, stosse sie unter die Mandel mit einem halben Pfund Butter. Alles Obige stosse gleichfalls untereinander, damit der Reiß recht klein wird, dann nehme die verklopfte Ayer und den gestossenen Reiß und Krebse zusammen auf eine Schüssel, thue Zucker nach Belieben darunter, schlage 10 Ayer eines nach dem andern darein, rühre den Zucker und die Ayer eine Viertelstunde, mache einen mürben Taig, und welle ihn aus zu einem dünnen Kuchen. Nehme einen Dortenmodel der unten keinen Boden hat, schmiere den Model mit Butter, und lege den mürben Taig in den Model, schütte das Obige darein, und backs fein langsam aus. Es muß fünf Viertelstunde backen. Alsdann gieb es auf den Tisch.

173. Krebsdorte noch auf eine andere Art.

Mache einen Krebstaig, streich ihn wohl auf eine Schüssel, mache eine Fülle darein von Kalbsprießlein, jungen Hünern, und was du sonsten Gutes hast oder wilt, von Hechtlebern, Hünerlebern, Schildkrotten und Piscatien, backs in einer Dortenpfannen, aber nicht zu lang, daß es nicht gar speckicht wird, und giebs warm auf den Tisch.

174. Fricassee von Kalbsfüssen.

Nehme die Kalbsfüsse und koche sie ganz weich, lege sie hernach ins kalte Wasser, verschneide sie zu kleinen Stücklein, thue Butter in eine Pfanne und röste sie ein wenig, thue gute Fleischbrühe, Ingwer, Muscatenblüth und Citronen daran, und lasse es eine Weile kochen. Wann du es anrichten wilt, schlage zwey Ayerdotter und schütte ein wenig Eßig daran, lasse es damit auf dem Feuer im Zinn aufkochen. Alsdann ist es fertig.

175. Junge Hüner, Tauben und Kalbfleisch gar gut zu backen.

Nehme die Hüner, Tauben oder Kalbfleisch, verschneide es zu Stücken und kochs ein wenig im Salzwasser, lege es in Eßig, thue geschnittene Zwibel, Gewürz und Salz daran und laß es eine Weile stehen, hernach nimm Milch, mache von Mehl und Ayern einen etwas dünnen Taig, trückne das eingebeitzte Fleisch mit einem Tuch wohl ab, tunke es in den Taig backe es im Schmalz fein langsam. Nach dem Backen lasse das Schmalz wohl abtriefen und gib es hin.

176. Schneckenmues.

Nimm eine Hand voll Murschelmehl und Butter, so viel du willt, und reibe es in einander. Nehme ferner eine Anzahl gesäuberte und abgesottene Schnecken, schneide sie klein, und röste sie im Schmalz oder Butter, schütte Fleischbrühe daran, und thue einen Löffel voll geschnittenen Peterling, Majoran und Muscatennuß daran und laß es aufkochen.

177. Hechtkuchen.

Nimm einen Hecht, und ziehe ihm die Haut ab, das Fleisch davon hacke, nimm auch Nierenfett, und einen in süssen Rohn eingeweichten Wecken, und etliche Ayer darzu, rühre dieses alles zusammen an, schlage es in ein Netz und stelle es in den Backofen, oder backe es in einer Dortenpfanne.

178. Eine Gallerie zu machen.

Nimm einen Vierling geraspelt Hirschhorn und zart geriebenen Zucker, biß es süß genug ist, setze es mit etwas mehr Wein als Wasser, Zimmet, Nägelein, weissen Pfeffer, und dem Mark von 10. Citronen zum Feuer, und lasse es sieden, wie man andere Sulzen siedet, seihe es durch ein Tuch, daß es helle wird,

wird, und laß es erkalten. Man kan sie entweder mit Spanischen Flor färben, oder auch mit Mandelmilch machen.

179. Eine Englische Bude.

Nimm Wecken, reibe die Rinde davon ab, das andere schneide in der Mitten entzwey, und dörre es im Backofen, stosse es im Mörser, und röste es durch eine Pfefferpfanne, thue es in eine Schüssel, und nimm etwas Mehl, geriebene Citronen, klein geschnittene Citronade, etwas Rosinlein, Zibeben, Zimmet, Zucker, süssen Rohn, gehacktes Nierenfett und Mark dazu, und rühre es mit Ayern nicht gar zu dünne an. Nach diesem tauche eine Salvet in Butter, daß die Fülle nach dem Sieden gerne davon geht, und thue das Angerührte darein, binde es aber nicht zu vest zu, und siede es in halb Wasser und Milch. Das Gesottene lege in ein Zinn, und mache Milch und etwas Rohn siedig, giesse es an statt der Brühe darüber, und verklopfe kaum vor dem Auftragen noch ein paar Ayerdotter darein.

180. Bubito.

Nimm Kalbfleisch und ein Stücklein grünen Speck, diese beyde verwälle, und hacke sie mit etwas Niernfett recht klein, thue etwas im Schmalz, verrührte Ayer, und etliche andere Ayer, Majoran, Coriander, einen eingeweichten Wecken, etwas süssen Rohn, Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüth dazu, und rühre es miteinander an. Indessen siede beliebige Kalbsfüsse ziemlich weich, schneide einen Fuß in drey Stücke, giesse süssen Rohn in eine kupferne Schüssel; lege die Kalbsfüsse darein, und schütte das Angerührte oben darauf, stelle es in einen Backofen, und lasse es backen, aber nicht gar zu sehr austrocknen.

181. Mandelsuppe.

Treibe klein gestossene Mandeln mit Hünerbrühe durch, setze sie mit Weinbeeren und Zucker über das Feuer, und giesse sie siedend über gebähte Semmelschnitten.

182. Eine Böhmische Calasche zumachen.

Nimm Mehl, thue geschnittenen Butter, etliche Ayerdotter und ein wenig Wein darein, und mache einen Taig daraus an, würke ihn aber nicht viel, daß er nicht stählin wird. Welle ihn Messerrucken dick aus, stich mit einem Mödelein beliebige Stücke daraus, bestreiche sie mit einem Ay, streue Zucker, geschälte Mandel, Zibeben und Rosinlein darauf, zwicke einen Rand daran, und lasse sie in der Dortenpfanne backen.

183. Gefüllte Wecken mit Mandeln.

Höhle beliebige Wecken oder Weißbrode aus, weiche die herausgenommene Brosame in Milch, und trucke sie wieder aus. Nehme ferner Mandel, stosse sie mit Rosenwasser klein, rühre sie samt den geweichten Brosamen mit Ayern an, und fülle sie in die Wecken. Nach diesem setze in einer Pfanne Milch über das Feuer, lasse sie etwas dick werden, thue die gefüllte Wecken darein, lasse sie sieden, bis es genug ist, und richte an.

184. Strauben auf bessere Art.

Nimm Mehl in eine Schüssel, und rühre es mit kalter Milch an, bis es glatt wird. Hernach nehme Ayer, ein wenig Schmalz, Zimmet und Zucker, rühre es wohl durcheinander, bis es durch ein Straubentrechterlein laufft, und laß es hübsch im Schmalz aufbacken.

185. Weinstrauben.

Mache von Mehl, Wein, Zimmet und ein paar Ayern, einen Straubentaig an, lasse ihn wie sonsten durch einen Trechter in heisses Schmalz lauffen, und backe es, wie andere Strauben. Gleich nach dem Backen streue Zucker darauf, und wickle die Strauben über ein Wellholz, daß sie schön krumm aussehen.

186. Goff-Laiblein.

Nehme ein Pfund Mehl, ein halb Pfund Zucker einen halben Vierling klein geschnittene Mandel und Citronenschaalen, mache es mit Rosenwasser und Ayern zu einem Taig, und würke ihn, schneide Stücklein daraus wie eine Baumnuß, setze sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, und backe sie in dem Backofen, oder in der Dortenpfanne.

187. Gute Weinschnitten.

Nimm so viel guten alten Wein, als du zu Anrührung des Taigs nöthig hast, lasse ihn mit Zimmet und Zucker sieden, rühre damit das beliebige Mehl an, und wenn die Ayer klein seyn, zwey ganze Ayer, widrigenfalls aber nur ein ganzes, und von dem andern das Gelbe darunter, damit der Taig in der Dicke werde, wie sonsten ein gebrühter Schnittentaig. Hierzu schneide ein Weißbrod in dünne Schnitten, brühe sie mit Milch ab, kehre sie in dem Taig um, und backe sie fein langsam im Schmalz, damit sie wohl auflaufen. Nach dem Backen streue Zucker darauf. Es ist ein herrlich Essen, und kan kalt und warm gegeben werden.

188. Lebermues.

Nehme die Leber, siede sie hart, und reibe sie an einem Reibeisen. Siede ferner zwey Ayer hart, hacke so wohl diese, als etwas Speck, thue Pfeffer, Ingwer, Musca-

Muscatenblüth, Mutschelmehl und Fleischbrühe daran, schlags in ein Netz, und laß es kochen, bist du meynst, es sey recht.

189. Gute Lungenschnitten.

Nehme beliebige Kalbslungen, und siede sie ab, hacke sie wie zu einem Lungenmues, und thue gehackten Peterling, ein Stück gehackten Speck, und einen Zwibel dazu. Röste ferner eine Hand voll oder mehr Mutschelmehl, ein wenig im Butter oder Schmalz, thue auch dieses, samt Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth, klein geschnittenen Citronen, drey oder vier Ayer, und Salz zu der gehackten Lunge, und rühre es untereinander. Nach diesem mache von einem Ay, Salz und weiß Mehl einen Taig, wie zu den Nudeln, welle einen dünnen Kuchen davon aus, und thue das obgemeldte darauf, schlage den Taig wie einen Wecken zusammen, und mache es naß, daß es recht zusammen hält, thue es darnach in ein sauber Tuch, hänge es in ein siedig Wasser, und lasse es eine gute halbe Stunde, oder länger sieden, bis man es wie weisse Brodschnitten schneiden kan. Alsdann lege die Schnitten in ein Zinn, thue Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth, Butter und Fleischbrühe daran, und lasse es miteinander aufkochen. Man kan auch die Lungen ohne Taig in ein Tuch binden, sieden lassen, und auf oben beschriebene weise Schnitten daraus machen. Es ist ein gut Essen.

190. Süsse Aepfel in einer süssen Brühe.

Schäle die Aepfel, kehre sie im Mehl um, und backe sie im Schmalz; mache eine süsse Brühe von Rosinlein, Zibeben, Mandeln, Zimmet, Zucker und Nägelein daran, setze sie auf Kohlen, und lasse sie aufkochen.

191. Milchdorten.

Nimm zu einer Maas Milch 8, 9 bis 10 Ayer, und drey Hände voll Mehl; rühre das Mehl mit denen Ayern an, lasse hernach die Milch mit einem Stück Butter sieden, und schütte das angerührte Mehl ganz langsam in die siedige Milch, schneide auch Citronen, Citronade und Pomeranzenschaalen klein darein, versüsse es mit Zucker und lasse alles eine Weile untereinander kochen, und alsdann kalt werden; fülle es in einen glatten Model, und backe es in der Dortenpfanne.

192. Endten zu verdämpfen.

Klopfe die wohl gesäuberte Endten wohl, daß sie mürbe werden, und reibe sie innwendig mit Salz und Gewürz; thue sie in einen Fußhafen, giesse heisses Schmalz darüber, decke sie wohl zu, und lasse sie dämpfen, bis sie ringsherum gelblicht und mürb seyn; Hernach nimm Brosamen von Rockenbrod, Speck, ein wenig Zwibel, Majoran, Rosmarin und Thimian, hacke alles klein untereinander, thue es zu den Endten in den Hafen, giesse ein wenig Eßig und Fleischbrühe, oder aus Mangel derselben ein wenig Wasser daran, würze es noch besser mit Pfeffer, Ingwer und Nägelein, so viel es leiden mag, thue auch Lorbeerblätter, ganzen Rosmarin und Citronen darein, und lasse es vollends kochen, bis es recht ist.

193. Kirschenbrod.

Nimm beliebige Kirschen, stosse sie, thue halb Wasser und Wein, Zimmet und Nägelein daran, und lasse sie kochen. Wenn sie genug gekocht sind, treibe sie durch, schneide lange Schnitten von Wecken, und backe sie im Schmalz, lege sie in ein Zinn, und schütte die Brühe darüber, thue Zucker, Zimmet

met und Nägelein daran, laß es auf einem Kohlfeuer kochen, und gib es warm auf den Tisch.

194. Gefüllte Aepfel.

Schneide den Butzen von den Aepfeln, höhle sie sauber aus und schäle sie, hacke andere Aepfel klein, thue Weinbeere, Zucker, Zimmet, Mandel oder grosse Weinbeere darunter und fülle die ausgehöhlte Aepfel damit, thue etwas Butter darauf, stecke ein Hölzlein dadurch, daß die Fülle nicht heraus fällt, backe sie gemächlich, im heissen Schmalz, und bestreue sie mit Zucker.

195. Bittere Mandelbrödlein.

Nehme einen Vierling bittere Mandel, und halb so viel süsse, reibe sie mit einem Tuch ab, und thue sie ungeschält in einen Mörser, schlage das Weise von einem Ay dazu, und stosse sie so klein, als es möglich ist. Von einem andern Ay schlage das Weisse zu einem Schaum, und thue es samt einem halben Pfund gesiebten Zucker auch an die Mandeln, stosse es noch eine Weile miteinander, und formire kleine Laiblein daraus, wie eine kleine Baumnuß. Diese setze auf ein mit Stärkmehl und Zucker bestreutes Blech, oder auf Oblaten, und backe sie in der Dortenpfanne ein wenig gelb.

196. Spanische Dorten.

Hacke beliebige Aepfel, oder an deren statt, wenn keine grüne zu haben sind, geschälte Aepfelschnitze, siede sie ab, hacke sie klein und thue Ingwer, Zimmet und Rosinlein daran. Nach diesem mache von lauter Ayerdottern und Mehl einen Taig, nehme etwas Butter, würke ihn darunter und mache zwanzig dünn ausgewellte gleich grosse Kuchen daraus; bestreiche einen nach dem andern oben mit zerschmolzenem Butter, und lege nach und nach zehen auf einander;

der;

der; auf diese zehen Böden thue die gehackte und angemachte Aepfel; bestreiche die übrige zehen Böden auch mit Butter, und lege sie alle auf einander als den Deckel über die Aepfel; mache es mit einem Kuchenrädlein gleich, bestreiche es oben mit Ayern und backe es wie sonst eine Dorte.

197. Mandelkörblein.

Schäle ein halb Pfund Mandel und schneide sie in die Quere so dünne als möglich ist; verklopfe das Weise von zwey Ayern und einen Löffel voll Rosenwasser untereinander, rühre anderthalb Vierling geriebenen Zucker und endlich auch die Mandeln darein, kehre sie ein paar mahle um, daß sie aller Orten gleich gefeuchtet werden; mache Schmalz in einer Pfanne heiß, lege allemahl einen Löffel voll von dem angerührten darein, nehme es, wenn es gelb gebacken ist, in einen mittelmäßigen Mörser, stosse sie schön rund und hohl, doch daß sie keine Löcher bekommen, streue oben Zucker darauf und fahre auf diese Weise fort, bis alles gebacken ist. Von einem halben Pf. Mandeln kan man 10 biß 11 Körblein machen.

198. Prügelkuchen.

Nehme ein Pfund des besten gesiebten Zuckers und ein Pfuud schön weiß Mehl zusammen in eine Schüssel, lasse 1 Pfund guten süssen Butter zerfliessen, und giesse ihn auch dazu, schlage ferner zwölf Ayer, eines nach dem andern darein, und rühre es so lange, bis es ein schöner glatter Taig wird. Nach diesem rühre den gedachten Taig mit süssem Rohn und Rosenwasser an, daß er in der Dicke wird wie ein Straubentaig, menge die klein geschnittene Schelfen von zwey Citronen und grob gestossenes Gewürtz, nehmlich

zwey Loth Zimmet, ein Loth Nägelein, ein Loth Muscatennuß, und ein halb Loth Muscatenblüth darunter; umbinde einen dazu gemachten Prügel mit einem Bogen Papier und schmiere denselben wohl mit Butter, begiesse den umgebundenen Prügel mit dem Taig und lasse es an dem Feuer gelb backen. Wenn es gelb ist, giesse gleich wieder Taig darauf und backe es wieder, und fahre auf diese Weise fort, bis der gebackene Taig auf dem Prügel so dicke wird, daß man länglicht geschnittene Mandeln darein stecken kan. Von diesen halte eine ziemliche Anzahl fertig, umstecke den Prügelkuchen damit, ehe er zu hart wird, und backe ihn vollends; giesse wieder Taig darauf und backe ihn, und fahre mit Mandelstecken, Taigaufgiessen und Backen fort, bis Taig und Mandel aufgehen. Wenn er ganz fertig ist, mache ein Eiß von Zucker und Rosenwasser, und bestreiche den Kuchen damit, und lasse ihn noch einmahl an dem Feuer trücknen, daß das Eiß schön helle und glänzend wird. Endlich thue ihn sorgfältig von dem Prügel herab, lege ihn auf ein Zinn und ziere dasselbe nach eigenem Belieben mit Blumen oder kleinem niedlichen Backwerke.

199. Tellerpastete.

Nehme ein Kreuzer-Weißbrod, welches keinen Anschuß hat, reibe das härteste der Rinde nur ein wenig und ganz gleich auf einem Reibeisen ab, schneide oben einen kleinen Deckel davon, und nehme die Brosamen reinlich aus dem Weißbrod heraus; koche eine Taube oder junges Hünlein, oder auch ein taugliches Stücklein Kalbfleisch in guter Fleischbrühe, schiebe es in das ausgehölte Weißbrod, binde den Deckel wieder darauf, und backe es im Schmalz schön

gelbe

gelbe. Nach dem Backen nehme es heraus, stelle es auf ein Teller, und giesse die Brühe, in welcher die Taube oder das Fleisch gekocht worden, daran, lasse es ein wenig stehen, und gieb es auf den Tisch.

200. Weisse und rothe Krafftküchlein.

Nehme einen Vierling Zucker und halb so viel Rosenwasser, laß es auf der Kohlen gemächlich kochen, bis der Zucker zähe wird, und giesse es Tropfenweise auf ein Zinn. Zu denen rothen aber röste den Zucker ohne Rosenwasser, thue Erbseleinssafft darein, bis er die Farbe recht hat, und giesse ihn, wie die weisse, Tropfenweise auf ein Zinn und lasse sie trücknen.

201. Napfgebacknes.

Nehme selbstbeliebige Ayer und Zucker nach Gutdüncken, und rühre es eine Viertelstunde; menge so viel gerieben Weißbrod, als die Ayer gewogen haben, darunter, und rühre es mit süssem Rohn und Milch vollends an, daß es in der Dicke wird wie ein Kayserkuchen. Thue zerlassenen Butter in ein flaches Geschirr mit einem aufrechten Rand, schütte den Taig darein, streue in warmen Wasser gewaschene Rosinlein oder Zibeben darauf, und auf diese länglicht geschnittene geschälte Mandeln, und backe es im Backofen. Man kan es an statt einer Dorte auffsetzen.

202. Schnee zu backen.

Nehme zu einem halben Schoppen süssen Rohm das Weisse von vier Ayern und Zucker, so viel du willst, schlage dieses alles mit einem Schlagbesemlein, so lange, bis es wird wie ein dünner Schaum in einer Seifenwasch, setze mit einem Löffel ein Häufflein desselben an das andere in eine zinnerne Platte, und lasse es in einem nimmer heissen Backofen backen, bis es hart wird.

203. Gefüllte Wecken.

Nehme Wecken, die nur einen Anschuß haben, schneide eine Schnitte davon, und höle die Wecken aus, koche ferner Zwetschgen und verrühre sie, thue ein wenig Zucker, Zimmet, Zibeben und Mandeln darein, fülle die Laiblein damit und binde die Decke wieder darauf; lege sie in eine Schüssel, giesse die Brühe, in welcher die Zwetschgen gesotten worden siedig darüber, daß sie wohl gefeuchtet werden, und backe sie hernach im Schmalz. Nach dem backen lege sie in ein Zinn oder Kachel, mache eine süsse Brühe daran, und lasse sie damit aufkochen. Man kan auch an statt der Zwetschgen verdämpfte Aepfel zur Fülle nehmen, und ein wenig Rosinlein darunter rühren.

204. Gefüllte Laiblein auf andere Art.

Nehme Weißbrod mit einem Anschuß, schneide eine Schnitte davon, höle sie erst beschriebener massen aus, und backe sie samt den Schnitten in Schmalz. Siede beliebige Kirschen in Wein und Wasser, und nehme, wenn sie ganz weich sind, die Helfte davon aus der Brühe, thue die Steine heraus, rühre ziemlich viel Zucker und Zimmet, Citronensafft, klein geschnittene Citronade, Citronenscheln und Mandeln darunter, fülle die gebackene Laiblein damit, binde die Schnitten mit einem Faden wieder darauf, und lege sie in ein Zinn. Nach diesem nehme die übrige Kirschen samt denen Steinen und stosse sie in einem Mörser, bis die Steine ganz klein sind; wende sie durch ein Tuch, giesse auch die Brühe dazu, in welcher die Kirschen gesotten worden, thue es zusammen in ein Fußhäfelein, auch genugsamen Zucker, Zimmet und ein wenig gestossene Nägelein dazu, und lasse es miteinander aufsieden.

Wenn

Wenn die Brühe gut und süsse genug ist, giesse sie über die gefüllte Laiblein und koche sie auf einer Glut ein wenig auf. Gerade vor dem Auftragen aber bestreue es noch einmahl mit Zucker und zart geschnittener nicht bitterer Citronenschelfe.

205. Ayer zu füllen, noch eine Art.

Mache in eine beliebige Anzahl Ayer oben und unten ein Löchlein und blase sie aus, verklopfe sie wohl mit Rosenwasser, thue Zucker und Rosinlein daran, und fülle die Ayerschalen damit, aber nicht gar zu voll, vermache die Löchlein wohl, und siede sie. Nach dem sieden schäle sie, lasse sie entweder ganz, oder schneide sie mitten entzwey, und mache entweder eine süsse Brühe daran, oder backe sie im Schmalz.

206. Gute gebackene Mandeln.

Rühre einen halben Vierling Butter, bis er ganz weiß ist, und zwey ganze Ayer, oder nur das Gelbe von vieren, nach und nach darunter, thue auch zwey Löffel voll Rosenwasser, zwey Loth Zucker, einen halben Vierling Mehl, und wenns beliebt, etwas Zimmet und klein geschnittene Citronen darein, mache einen leichten Taig davon, wälle ihn kleinen Fingers dick, stich ihne mit Mandelmödeln aus, und backe sie im Schmalz schön gelb.

207. Großayer noch eine Art.

Siede ein Ay hart, schäle es. Rühre von etwas Milch, Mehl und einen glatten Taig an, salze ihn ein wenig, kehre das gesottene Ay in dem Taig um, und backe es im Schmalz, tunke es wieder ein und backe es wieder und fahre auf diese Weise fort, bis der ganze Taig aufgebraucht ist. Endlich schneide das Grosay in so viel Stücke als du Personen zu speisen hast, mache ziemlich viele süsse Brühe daran, und lasse es darinnen aufkochen.

208. Jägerschnitten.

Rühre zehen ganze Ayer und von vier andern das Gelbe eine Viertelstunde, thue fünf Vierling gesiebten Zucker darein und rühre es wieder drey Viertelstunde. Kaum ehe du es in den Ofen thun wilt rühre noch ein Pfund recht fein Mehl, drey Vierling geschälte und länglicht geschnittene Mandeln, samt einem halben Vierling wohl verlesenen Anis darunter, fülle es in einen langen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl besäten Model und backe es im Ofen gelb. Nach dem Backen schneide es in beliebige Schnitten, und lasse sie noch einmahl in dem Ofen ein wenig gelb werden.

209. Springerlein.

Halte ein Pfund reinlich gestossenen und gesiebten Zucker bereit; nehme vier frische Ayer in eine Schüssel, und thue die Vögelein davon, rühre sie eine halbe Stunde, und den Zucker nach und nach darein: thue ferner ein Pfund schön Mehl dazu, mache auf den Tisch einen Taig davon, und welle ihn nicht gar zu dicke aus, trucke Stücklein davon in die Mödel, und schneide sie ordentlich aus; die benöthigte Bleche bestreiche entweder mit weiß Wachs, oder bestreue sie nur mit etwas Mehl, Anis und Fenchel, setze die ausgedruckte Springerlein darauf, und backe sie in der Dortenpfanne, doch so, daß sie noch weiß bleiben.

210. Leberstrützeln.

Rühre ein paar Löffel voll Mehl mit süsser Milch zu einem dicken Taig an, mache ihn mit Ayern ziemlich dünne, und backe Flädlein daraus. Hacke ferner Kalbs- Gans- oder Hünerlebern, wie du sie hast; lasse Butter in einem Pfännlein vergehen, thue

die

die gehackte Leber, und ein wenig Mutschelmehl darein, und koche sie ein wenig über gelinden Kohlen, daß es zwar dicklicht, die Leber aber nicht hart wird. Alsdann thue Rosinlein oder Peterling, wie es dir beliebt, darzu, und rühre, wenn es noch zu dünne ist, etwas mehr Mutschelmehl darunter, würze es mit Salz und Pfeffer, und schlage Ayer dazu, bis es so dicke wird als eine andere Fülle, und nichts davon laufft. Von dieser beschriebenen Fülle streiche auf ein jedes Flädlein einen Löffel voll, überwickle es wohl, daß nichts heraus kan; bestreiche eine Pfanne ohne Stiel und Füsse unten recht wohl mit Butter, setze sie auf eine Kohlpfanne, und die gefüllte Flädlein recht dichte an einander darein: thue auch oben auf ein jedes Flädlein wieder ein Stücklein Butter, bedecke die Pfanne mit einem eisernen Deckel, thue ziemlich Glut oder gar ein Feuerlein darauf, daß es über sich zieht, und kehre die Flädlein, wenn sie auf der einen Seite schön gelb zu seyn anfangen, um, daß sie auf der andern Seite eben so werden. Endlich thue dieses heraus, und auf erstbeschriebene Weise wieder andere in die Pfanne, bis alle gebacken seynd. Es ist ein niedliches Essen.

211. Morchensuppe.

Nimm dürre oder frische Morchen, nach deinem Gefallen, brühe sie mit siedigen Wasser an, lasse den vierten Theil ganz, und die übrige hacke klein, röste die ganze und gehackte zusammen in Butter, schütte Fleischbrühe daran, würze sie mit Pfeffer und Muscatenblüth, laß es sieden, richte es über gebähte weisse Brodschnitten an, und thue vor dem Anrichten ein Stücklein Butter daran.

212. Sulzmueß.

Nimm zehen Ayer, schlage sie auf, thue das Weisse besonder und das Gelbe auch, rühre das Gelbe wohl, thue süsse Milch in eine Pfanne, und wann sie siedet das Gelbe von den Ayern und Zucker darein, und laß es ein wenig sieden. Wann es aber zu sieden anfangt, giesse ein Tröpflein kalt Wasser oder Citronensafft dazu, daß es gerinnt, seihe es durch einen Seiher, thue es auf ein Tuch, und beschwehre es ein wenig, daß es ablauffet; schneide ferner viereckigte Plätzlein daraus, legs in ein Zinn, nimm das Weisse von den Ayern, verklopffe es wohl, thue Zucker daran, lasse süssen Rohn sieden, giesse das Weisse von den Ayern darein, lasse es unter beständigem Rühren, so lang als harte Ayer sieden, giesse es über die Plätzlein, lasse es kalt werden, und gestehen, und trage es zu Tische. Wer will, kan auch ein wenig Rosenwasser darein thun.

213. Ayerklar- oder Zuckermues.

Verklopffe das Weisse von zwölf Ayern, giesse eine halbe Maas süssen Rohn, Rosenwasser und Zucker daran, klopffe es wohl durcheinander, thue es in eine mößingne Pfanne, laß es auf der Glut so lang als harte Ayer sieden, rühre es aber beständig, so lange es siedet, treibe es durch einen Suppenseiher in ein Zinn, und streue, wenn es erkaltet ist, Zucker und Zimmet darauf.

214. Zuckermues mit Weißbrod.

Schneide von zwey Weißbrodten die Rinde ab, und weiche die Brosamen in süssen Rohn ein, treibe es durch, wie die Erbsen, zuckere es, und giesse ein wenig Malvasier daran, mache es aber nicht zu dünne, lasse es sieden und wieder kalt werden, und gieb es zu essen.

215. Birenmues.

Schäle die Biren, schneide sie in vier Theile, thue die Kerne samt dem Gehäuse daraus; röste die Biren im Schmalz, daß sie braun werden, und giesse Wein daran, decke sie wohl zu, lasse sie auf den Kohlen dämpffen, und treibe sie, wenn sie weich seynd, durch einen Seiher, thue Zucker und Zimmet daran, und lasse es noch ein wenig aufkochen; alsdann streue Zucker und Zimmet darauf, und trage es zu Tische.

216. Nierenmues.

Hacke einen fetten Nieren klein, thue drey Löffel voll Mutschelmehl, 4 Ayer und Pfeffer und Salz darein, nehme alles zusammen in einen Stollhafen, giesse Fleischbrühe und süssen Rohn dazu, und lasse es aufkochen.

217. Gebackene Erbsen.

Nimm zwey Ayer, Salz und Wasser, rühre beliebiges Schönmehl darein, mache ein nicht gar zu dünnes Taiglein daraus, und lasse es durch einen Schaumlöffel, der weite Löcher hat, in heiß Schmalz tropfen. Auf diese Weise wird ein Backwerk daraus, wie natürliche Erbsen.

218. Pfitz Auf.

Nehme ein halb Pfund Mehl, rühre es mit 5 Ayern und einem Schoppen Milch an; lasse einen Vierling Butter vergehen, und thue den halben Theil in den Taig, und den andern halben Theil in den Scherben, worein man es füllt, salze es, thue es in den Scherben, und backe es in dem Backofen.

219. Mandelkräntzlein.

Mache einen Butterbachestaig mit süssen Rohn, wälle den fertigen Taig ziemlich dünne, und schneide ihn zu länglichten Stücklein. Mache eine Fülle von

klein gestossenen Mandeln, Zucker und beliebigen Ayern, rühre es wohl miteinander, thue klein geschnittenen Citronade und Citronenschaalen darein und fülle sie in den Taig, überschlage denselben, krümme sie zu Kräntzlein zusammen, tuncke sie in Ayerklar, setze sie auf ein mit Zucker besätes Blech, streue auch oben Zucker darauf, und backe sie im Backofen.

220. Rübschnipfelein.

Schäle beliebige Aepfel, schneide länglichte und eines Fingers dicke Schnipfelein daraus, kehre sie im Weißmehl um, backe sie im Schmaltz und bestreue sie wohl mit Zucker.

221. Gedämpfte Biren.

Schäle gute Biren, backe sie im Schmalz schön gelb, thue sie in einen Hafen, und Zucker, Zimmet, Citronenschaalen und Wein daran, decke sie wohl zu, setze sie in eine Glut, und lasse sie dämpfen.

222. Gesulzter Ochsenfuß.

Siede den Fuß im Salzwasser, bis er so weich ist, daß er von den Beinen fällt. Alsdann schäle die Beine sauber davon, und hacke das Fleisch, doch nicht so gar klein, thue es in einen Fußhafen, giesse etwas von der Brühe, worinn der Fuß gesotten worden, und ziemlich Eßig daran, würze ihn mit Pfeffer dem Gutdüncken nach, und lasse ihn noch ein wenig kochen, binde ihn in ein weisses Tuch, lege ihn auf ein höltzernes Teller, oder Bretter, und oben auch ein Teller darauf, beschwere ihn eine Nacht und einen Tag, schneide Stücklein davon und gieb Pfeffer und Eßig darüber; oder stelle sie auch ohn Eßig auf.

223. Austern von Fischmilch, sonderlich von einem Karpfen.

Siede den Milchling von einem Fisch in Eßig, hernach salze es, schneide es zu kleinen Stücklein, legs in die Austernschaalen, thue Pfeffer Butter und Muscatenblüth daran, stelle es auf den Rost, und laß es prazeln, drucke ein wenig Citronensafft daran, und trage es auf.

224 Ochsenhirn zuzurichten.

Nehme ein Ochsenhirn, lege es in eine Schüssel, giesse lau Wasser daran, und puze es fleißig ab, daß die blutige Aederlein und Häuptlein davon kommen; Nach diesem thue es in einen Stollhafen, giesse Fleischbrühe daran, würze es mit Pfeffer und Ingwer, lasse es aufkochen, bis eine kleine Weile siedet; Nach diesem Sieden schneide das Hirn zu Plätzlein wie die Prießlein, thue es noch einmahl in einen Stollhafen, giesse ein wenig Fleischbrühe, und zwar von einer andern daran, würze es noch einmahl mit Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüth, und lasse es mit einem Stück Butter aufkochen, daß es ein dickes Breylein giebt, richte es an, und streue noch ein wenig Ingwer darauf.

225. Ochsenhirn auf eine andere Art zuzurichten.

Säubere das Hirn erstgedachter massen in einem lauen Wasser, daß die Häutlein und blutige Aederlein davon kommen, wasche es hernach noch aus etlichen kalten Wassern, daß es schön weiß wird, thue es in eine Pfanne, giesse Eßig, daß er darüber geht, und eine Hand voll Salz daran, laß es schnell überwallen, und sieden, daß das Hirn kürnicht wird. Hernach seihe den Eßig davon ab, daß nur ein wenig in der Pfanne bleibt, thue Pfeffer, Ingwer, Muscatenblumen und ein Stück Butter darauf, und lasse

es noch einmahl einen Sud thun. Endlich schneide ein wenig Weißbrod gewürfelt, röste es im Schmalz, und streue wann das Hirn angerichtet ist, dasselbe oben darauf, und trags zu Tische.

226. Krebsstrudel.

Siede die Krebse, wie zu den Krebssuppen, im Salzwasser und Kimmich, schäle dieselbige, hacke sie, samt ein wenig Rinds-oder Ochsenmark, klein; weiche ein Weißbrod in süssen Rohn ein, drücke es wieder aus, mische es unter das obige, rühre es mit ein oder zwey Aiern an; nachdem des Gehackten vie oder wenig ist; mache einen Taig von Ayern, salze ihn, als wie zu den Schneeballen, wälle ihn recht dünne aus; überschmiere den Taig mit Butter, süssen Rohn gantz dünne, fülle das Angerührte darein, lege ihn zusammen, wie eine Wurst, und in einer Schüssel rund herum, giesse süssen Rohn daran, lasse es eine gute halbe Stunde sieden, und trage es zu Tisch. Wem es beliebt, kan die Schaalen von denen gesottenen Krebsen stossen, ein klein wenig Butter rösten, ein wenig süssen Rohn daran giessen, sieden lassen, durchtreiben, und zuletzt ehe man den Krebs-Strudel aufträgt, die rothe Brühe daran giessen.

227. Schnecken mit Aiern zuzurichten.

Siede die Schnecken gewöhnlicher massen in Aschenwasser, und putze sie sauber, siede sie hernach eine gute Weile im Saltzwasser, hacke sie samt dem Gelben von etlichen hartgesottenen Aiern klein, thue nach Gutdüncken Saltz, Pfeffer, Muscatenblumen, und Butter daran, fülle es wieder, in die zuvor fleißig geputzte Häuslein, lasse es auf dem Rost braten, setze sie in ein Zinn, drucke Citronensafft darauf, und trage es zu Tische, oder mache eine Butterbrühe, giesse sie siedig darüber, und trage sie auf.

228. Kräpfflein von Hühnerfleisch.

Nehme das Fleisch von einer übergebliebenen oder frisch gesottenen Henne, hacke es samt ein wenig Rinds- oder Ochsenmarck klein, verliese und wasche Peterling, Mangold oder Spinat, was man haben kan; hacke auch dieses klein, drucke es hart aus, und röste es in Butter, thue Pfeffer, Saltz, Muscatenblumen und Ingwer daran, und rühre es mit Aiern an. Mache ferner einen Taig, wie zu den Nudeln, oder Schnee-Ballen, walle ihn laubdünn aus, schneide Stücke davon, fülle das Gehackte darein, und überschlage die Stücke, wie andere Kräpfflein; lasse sie in einem Zinn oder Stollhafen in der Fleischbrühe sieden, thue Butter, Ingwer, und Muscatenblumen daran, und trage sie auf. Man kan auch das Gelbe von ein oder zwey Aiern in die Brühe thun. Eben solche Kräpfflein kan man nicht weniger von Hühner- oder Gänslebern, wie auch von einem gebratenen Nieren auf gleiche Weise machen, und in einer Butterbrühe kochen.

229. Kräpflein von Hecht.

Nehme einen blau gesottenen übergebliebenen, oder auch nach Belieben frisch gesottenen Hecht, siede ihn im Salzwasser, hacke ihn samt ein wenig grünem klein, röste beedes im Butter, backe ein Ay gelind, hacke es auch darunter, rühre es mit ein oder zwey Ayern an, und thue ein wenig in Rohn eingeweichtes Weiß-brod, Pfeffer, Ingwer, Muscatenblumen und Salz dazu. Mache einen Nudelntaig von Ayern an, walle ihn ganz dünne, fülle erstbeschriebener massen die Fülle darein, und lasse sie so lang, als harte Ayer in der Fleischbrühe sieden, thue wieder Butter, Muscatenblumen und Ingwer darein, und trage es zu Tisch.

230.

230. Würstlein, von einheimischen Geflügel, Hühner- oder andern Geflügel-Lebern.

Hacke die Lebern samt ein wenig Speck und in süssem Rohn eingeweichten Weißbrod, thue Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Muscatenblumen und Salz daran, feuchte es mit süssem Rohn und Ayern an, schneide ein Netz in beliebige Stücklein, nähe sie zu, fülle die Fülle darein, mache Schmalz in einem Fußhafen heiß, thue die Würstlein darein, decke sie zu, und lasse sie eine Weile dämpfen. Zuletzt decke sie wieder auf, daß der Dampf davon kan, und lasse sie prägeln, daß sie ein wenig gelb werden.

231. Ayerwürstlein.

Verklopfe fünf oder sechs Ayer, salze sie ein wenig, mache Schmalz in einer Pfanne heiß, rühre die Ayer darein, mache und backe sie wie die gerührte Ayer. Nehme einen Vierling geschnittene Mandeln, oder auch ein wenig Citronade, Rosinlein, und klein geschnittene Citronenschaalen, mit ein wenig Mutschelmehl, oder weisse Brodbrosamen, bestreue ein Brett mit Mehl, würke den Taig zusammen, mache Würstlein daraus, so groß als beliebt, lege sie schön gerad in heisses Schmalz, und backe sie schön gelb. Lasse ferner, Wein, Zucker und Zimmet sieden, giesse es über die Würstlein in ein Zinn, lasse es auf der Kohlpfanne noch ein wenig aufsieden, und streue gewürfelte Citronenschaalen, auch Zucker und Zimmet darauf.

232. Knöpflein von Hecht oder Karpfen in einer süssen Brühe.

Nehme den Fisch aus, siede ihn ein wenig in Salzwasser, gräte ihn aus, daß die Gräten alle sauber davon kommen, hacke ihn klein, weiche ein Weißbrod in süssen Rohn ein, mische es auch darunter, würze

würze es mit Muscatenblüth, rühre es nach Gutdüncken mit Ayern an, mache es zu Knöpflein, kehre sie im Mehl um, backe sie im Schmalz, mache eine süsse Brühe, wie an die schon lang beschriebene Mandelknöpflein, und lasse die Knöpflein, wann die Brühe schon eine gute Weile gesotten hat, auch ein wenig sieden, und trage sie zu Tische. Man kan sie auch in Fleischbrühe und Butter sieden.

233. Schneckenknöpflein.

Siede die Schnecken gewöhnlicher massen ab, säubere, wasche und hacke sie klein, weiche Weißbrod ein, und drucke sie wieder aus, röste sie mit etwas Peterlingkraut im Butter, würze sie mit Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüth, rühre sie mit Ayern dem Gutdüncken nach an, mache kleine Knöpflein daraus, und siede sie in der Fleischbrühe, aber nicht zu lange, sonsten verfahren sie.

234. Birenknöpflein.

Schneide und schäle das Gute von den Biren herab, hacke sie klein, thue halb so viel Mutschelmehl darein, als es Biren sind, und röste das Mehl ein wenig mit Schmalz, daß es nur kaum darinnen dämpfen kan, und nicht schmutzig wird. Nehme ferner so viel gestossene Mandel als es Biren sind, mische alles untereinander, thue Zucker daran, und rühre es dem Gutdüncken nach an, nehme etwas Mutschelmehl in die Hand, mache Knöpflein daraus, backe sie im Schmalz, und mache eine süsse Zibebenbrühe daran. Man kan auch von den Biren das Gute abschneiden, jedoch den Butzen und Stihl aneinander lassen, und das Zugerichtete nach Art einer Biren darein kleiben, auch Mutschelmehl in die Hand nehmen und unter diese Knöpflein backen und sieden, oder lauter dergleichen Biren machen. Die Aepfelknöpflein macht man auf gleiche Art.

235. Krauses Weisbrod.

Schneide ein Weißbrod in grosse Brocken, nehme süssen Rohm, thue Zucker, Rosenwasser oder Zimmetwasser darein, und lasse es siedheiß werden, schütte es über das Brod, und lasse es wohl stehen, bis sie weich sind, alsdann schmiere ein Zinn mit Butter, thue das weiche Brod darein, und lasse es in einem Backofen, oder in einer Dortenpfanne schön gelb backen. Wann man ein Zinn nimmt, muß man es auf einen Dreyfuß stellen, und das Zinn darf keinen breiten Rand haben, sonst schmelzet es. Nehme das Weisse von einem Ay, und Zucker, rühre es zu einem Eyß, überstreiche es nach dem Backen oben dick, und thue es noch eine gute Weile in Backofen, bis es trocken ist. Solte es nicht schön seyn, so kan mans noch einmahl überstreichen, und noch einen Augenblick in den Ofen setzen.

236. Krauses Weißbrod, andere Art.

Schneide die Rinden von einem Weißbrod, und die übrige Brosamen zu sechs bis acht länglichten Stücken, verklopfe zwey Ayerklare, thue guten süssen Rohm daran, zuckere es wohl, lege das zu Stücken geschnittene Brod darein, daß es recht weich wird, thue ein wenig frischen Butter in ein Zinn, lege in dasselbe das geschnittene Weißbrod Creutzweiß über einander, und wieder ein wenig Butter darauf, giesse den Rohm, worinnen das Brod geweichet hat, darüber, setze das Zinn auf eine Kohlpfanne, oder nur auf einen Hafen mit siedendem Wasser, und thue Kohlen oben darauf, daß es schön zu Tisch kommt. Es ist gut und schön.

237. Spinath mit Krebsen.

Reinige, wasche und brühe das Kraut, hacke es, lasse Butter in einem Fußhafen vergehen, und röste das Kraut darinnen, zuvor aber siede Krebse, schäle sie aus, und hacke sie klein. Wann sie Ayer haben, thue sie beyseit, die Schalen verstosse und röste sie in Butter, lasse sie im süssen Rohn sieden, zwinge sie durch, thue das Gehackte von den Krebsen samt den Ayern, und durchgezwungenen Rohn, etwas Butter und Muscatenblüth an das Kraut, lasse es aufkochen, und Trage es zu Tische.

238. Süß Kraut in süssem Rohn zu kochen.

Nehme ein Krauthäuptlein, und schneide es in vier Theile, brühe es wohl, und saltze das Wasser, daß das Kraut desto kräfftiger wird. Wann es weich ist, thue es aus dem Brühwasser heraus in frisches Wasser, lasse es eine Weile darinn liegen, drucke es hernach wohl aus, daß kein Wasser mehr daran ist, zerschneide es ein wenig, röste es im Schmaltz, thue es in einen Fußhafen, und klein gestossene Mandeln, und süssen Rohn daran, lasse es kochen, rühre es aber nicht zu viel um, drehe nur zuweilen den Hafen, daß es sich nicht anhenckt, und lasse den Hafen aufgedeckt. Vor dem Anrichten saltze es nach Gutdüncken, und schütte in das Zinn, worein das Kraut angerichtet wird, noch ein wenig siedenden süssen Rohn.

239. Champignons.

Die Champignons werden wie der Carfiol im Salzwasser verwällt, mit Salz, Ingwer und Muscatenblüth gewürtzt, und in einer Butterbrüh gekocht. Wer gern sauer ißt, kan nach seinem Gefallen Eßig daran thun.

240. Eingerührte Ayer mit süssem Ron.

Verklopffe sechs Ayer, rühre ein halb Gläßlein süssen Rohn darein, mache Schmaltz heiß, lasse es wieder ein wenig stehen, und thue die Ayer nicht gleich in das heisse Schmaltz, schütte endlich die Ayer hinein, löse sie immer mit einem Löffel von dem Boden, saltze sie, backe sie nicht so hart, und trage sie zu Tische.

241. Nußsuppe.

Nimm beliebige Baumnußkerne, stosse sie klein, thue sie in ein Häffelein, schütte süssen Rohn oder Milch und ein wenig Rosenwasser mit Zucker und Zimmet daran, lasse es miteinander aufsieden, und giesse es über gebähte Schnitten.

242. Castaniensuppe.

Siede schöne Castanien im Wasser, bis sie weich sind, nimm die Schaalen und Haut darvon, und stosse die abgeschälte Kesten in einem Mörser gantz klein, treibe sie mit süssem Rohn oder Wein durch einen Seyher, thue Zucker, Zimmet und Rosenwasser daran, lasse sie sieden, und richte es über gebähtes Weißbrod an.

243. Hägenbutzenmueß.

Schneide die Hägen auf, thue die Kerne samt dem Rauen heraus, und siede die Hägenbutzen im Wein, treibe sie durch einen Seyher in ein Zinn, thue Zucker und Zimmet daran, und lasse es aufkochen.

244. Einheimische Hühner wie Rebhühner zubraten.

Giesse einem lebendigen jungen Hühnlein ein Gläßlein Eßig und Pfeffer in den Hals, binde es mit einem Faden fest zu, und lasse es verzappeln; Rupffe sie wie die Rebhühner, binde den Kopf wohl zu, nimm sie aus, und wasche sie mit Eßig, streue Pfeffer,

Pfeffer, Nägelein und Saltz darein, baitze solche ein oder zwey Tage in Eßig, nachdem du sie gerne sauer haben willst, spicke sie, umbinde die Köpffe mit Papier, und lasse sie allgemach braten. Vor dem Auftragen lege Citronenscheiben dazu.

245. Lerchen mit Speck zu braten.

Wasche die gerupffte Lerchen sauber, würze sie mit Salz und Pfeffer, und stecke sie dergestalten an den Spieß, daß allemahl ein Stücklein Speck und eine Lerche, Wechselweise eines um das andere kommen. Lasse würfflicht geschnittenen Speck in einem Pfännlein vergehen, beträuffe die Lerchen damit, lasse sie braten, und trage sie zu Tische.

246. Artischocken, daß sie über den Winter bleiben.

Schneide die Stiele davon, daß sie eben stehen, streue unten in ein Fäßlein Saltz, stelle die Artischocken dicht in einander auf dem Boden herum, und richte die Blätter über sich, auf diese stelle wieder andere Artischocken, daß die Kerne über sich und die Blätter der untern und obern in einander kommen, und fahre also fort, bis das Fäßlein voll ist. Nach diesem nehme Wasser, saltze es wohl, laß es zimlich lang sieden, und wieder kalt werden; giesse das Wasser über die Artischocken, daß es darüber gehet, schlage das Fäßlein zu, und rüttle es hin und wieder, daß das Wasser recht hinein kommt. Auf diese Weise kan man sie Jahr und Tag gut behalten. Wann du aber das Fäßlein anwendest, so lege ein Brettlein darauf, das auf den Artischocken aufliegt, und beschwere es. Im übrigen koche sie wie die frische Artischocken in einer Butterbrühe, oder gib sie als einen Salat.

247. Eyß auf die Mandeldorten.

Bestreiche die schon gebackene Dorte zuerst mit

dem im ersten Theil gezeigten Zimmeteiß ganz; hernach stosse etwas Zucker recht klein und zart, zerrühre ihn mit einem Ayerklar, bis es weiß und dick wird; und streiche es mit einem Pinsel auf die Dorten, entweder die Läublein oder Blümlein und lasse sie trücknen.

248. Guter Brey.

Koche einen rechten Kindsbrey von ohngefehr einem guten Schoppen Milch, und laß ihn ein wenig erkalten; Nach diesem nehme einen Vierling Butter, rühre solchen bis er weich wird, schlage drey Ayer in denselben, und rühre den Brey, und wann es dir beliebt, Zucker und Rosenwasser, und etwas Salz darein; Schmiere eine Schüssel oder Zinn mit Butter, thue den Brey darein, laß ihn auf Kohlen kochen, und thue auch Kohlen oben darauf, daß er schön aufgehet.

249. Kirschenkuchen.

Nehme einen Vierling Butter, rühre solchen eine Viertelstunde, schneide den unteren Boden von einem Kreuzerweißbrod weg, das andere weiche in einen Schoppen süsse Milch, und drucke es wieder aus. Nehme ferner einen Vierling Mandel, schäle und zerstosse sie ganz klein, thue 5 Ayer, die geriebene Schelfe von einer Citrone, und Zucker und Zimmet nach Genüge dazu, rühre solches alles unter einander, samt dem Butter eine Stunde lang; Nimm zwey gute Hände voll süsse oder saure Kirschen, oder an statt der Kirschen Trauben-Beere, und rühre solche in den Taig, thue in eine Pfanne so viel Schmalz, als etwa zu einem Gemüß, laß solches recht heiß werden, giesse den Taig darein, und thue unten und oben Glut dazu. Wann du ihn heraus nehmst, streue Zucker und Zimmet darauf.

Man kan ihn auch in einen Dorten-Model giessen oder in eine Dorten füllen.

250. Flädlein auf Oblaten.

Nimm einen Vierling Mandel, und eben so viel Zucker; ein halb Quintlein Muscatennuß, ein Loth Zimmet und klein geschnittene Citronen, stosse die Mandeln mit Rosenwasser klein, thue sie in eine Schüssel, rühre zwey Ayerklare, und das oben gemeldte Gewürz darein, und alles wohl untereinander, streiche es auf Oblaten nach deinem Gefallen, doch in der Mitte etwas höher, und backe es in der Dortenpfanne. Unter der Dortenpfanne muß heisse Asche seyn, oben aber gute Glut. Wenn sie bald gebacken seyn, streiche mit einem Pinsel ein Eyß darauf, und backe sie vollends schnell, daß die Hize daß Eyß schön aufzieht. Du kanst das Eyß mit Rosenwasser, und zart geriebenem Zucker in der Dicke wie einen Kindsbrey anmachen, daß man es bloß streichen kan.

251. Speck und Bratwürste unter ein saures Kraut zum Confect zu machen.

Nehme frische Quitten, und reibe sie auf einem Riebeisen, presse den Safft wohl aus; läutere Zucker nach Gutdüncken zimlich dicklicht, schütte den Quittensafft in den geläuterten Zucker, und laß es miteinander so lange sieden, bis es wie eine Lattwerge gestehet. Ehe es aber so dick wird, nehme den halben Theil Safft daraus, und siede ihn mit Spanischem Flor besonder, damit er sich schön röthlicht färbet; der andere halbe Theil muß in der Farben bleiben, wie sie die Quitten geben. Wann nun beydes dick genug gesotten ist, so giesse es in eine Form, wie die Speckstücklein seynd, und zwar das röthlichte zu unterst, das andere aber oben darauf,

bestreue es mit zart gemahlenen und wohl gebrenntem Caffee zimlich dick, daß es eine Schwarte gibt; lasse es langsam an einem weder kalten noch warmen Orte trücknen, damit es durch allzuschnelles trücknen nicht zusammen schrumpft. Es muß bey drey Wochen Zeit zum trücknen haben. Wilt du aber Bratwürste machen, so schneide in den gesottenen Safft geschälte Mandeln viereckigt, fülle solches in zarte Därme, und lasse sie wie den Speck trücknen. Das sauer Kraut mache von zart und länglicht geschnittenen Citronenschaalen, damit es wie sauer Kraut aussiehet; siede es im geläuterten Zucker, lasse es erkalten, und trage es zu Tisch; den Speck lege darunter, und die Würstlein neben her.

252. Gekochte Mandelmilch.

Schäle sechs Loth bittere, und sechs Loth süsse Mandel, und zerstosse sie mit Rosenwasser reinlich, daß sie nicht ölicht werden; presse sie mit einem völligen halben Schoppen frisch Brunnenwasser durch, zerstosse ferner vier Loth von den viererley kühlenden Saamen wohl, durchpresse auch diese mit frischen Brunnenwasser, daß überhaupt etwa anderthalb Schoppen Brunnenwasser darzu kommen; lasse ein Pf. feinen Canarizucker darinnen vergehen, schütte alles in ein Zinn, und stelle es auf Kohlen; rühre es fleißig mit einem silbernen Löffel um, daß es sich nicht anhängt, und koche es, bis etwann ein völliger halber Schoppen eingekocht hat. Schütte, wann es vom Feuer gethan, 4 Loth Pomeranzenblüthwasser darein, verwahre es in einem Glas im Keller, und schüttle es öffters. Auf diese Weise läßt sie sich lange aufheben. Von dieser Milch thue einen Löffel voll in ein Glas Wasser, so hast du zum Trincken eine gute Mandelmilch.

253. Englisches Bouting, andere Art.

Nehme vor zwey Kreutzer Weißbrod, schneide die Rinde davon, schütte eine halbe Maas süsse Milch daran, und stelle es so lang auf heisse Aschen, bis die Milch vom Brod angeschlucket worden. Alsdann treibe es durch einen Suppenseyher, rühre 10 bis 11 Ayer, Zucker, Zimmet, eine Hand voll Rosinlein, und würflicht geschnittene Citronenschelfen daran, netze eine Serviette mit Wasser, und winde sie wieder aus, lege sie in eine tieffe Schüssel, und besäe es mit Weißmehl, überlege es mit geschälten halben Mandeln, grossen Stücklein Citronenschelffen, und etwas Zimmet, thue das Angerührte darein, binde die Serviette wohl zu, lasse aber doch dem Eingefüllten etwas Platz, hänge es in einen Hafen mit siedendem Wasser, und lasse es eine gute Stunde, oder fast zwey Stunden sieden. Wann es nun durchaus gesotten hat, lege es in ein Zinn, mache eine beliebige Brühe daran, und lasse es ein wenig damit aufkochen.

254. Fachirter Rehschlägel in der Form wie ein anderer Rehschlägel in einer Charlottenbrühe.

Hacke das Fleisch vom Rehschlägel mit einem Pf. Speck oder Nierenfette, etwas Zwibel und Peterling, und zwey im Wasser geweichten, und wieder ausgedruckten Weißbrodten, würze es mit Pfeffer, Nägelein und Salz, rühre es mit ein wenig süssen Rohn, wie zu denen Bratwürsten, formire es wie einen Reh-Schlägel, stecke das untere Bein darein, bestreue es mit Mutschelmehl, und backe es im Backofen. Zur Brühe röste ein wenig Mehl und geschnittene Charlottenzwibeln, und lösche es mit etwas Eßig und Zucker ab. Giesse diese Brühe über den gebackenen Schlägel, und trage ihn auf.

255. Wasserbrey.

Röste einen Löffelvoll Mehl und etwas gerieben Weißbrod im Schmaltz schön gelb, schütte Wasser und Rosenwasser darzu, thue auch Rosinlein darzu, und Zucker darein, und lasse es kochen.

256. Noch eine gute Weinsuppe.

Nehme eine halbe Maas Wein, und 5 verklopfte Ayer, einen halben Vierling Butter, Zucker bis es süß genug ist, ein wenig Muscatenblüth, und ein wenig Saffran. Wer will kan auch ein wenig Wasser dazu nehmen. Laß es in einem mößingnen Pfännlein aufsieden, und richte es über ein wenig Weißbrod Bröckelein an.

257. Gute Rohnsuppe.

Nehme einen halben Schoppen süssen Rohn, und einen halben Schoppen süsse Milch, thue Zucker und Zimmet darein, und laß es sieden. Verklopffe ferner zwey Ayer, und rühre sie mit ein wenig kalter Milch oder Rohn an. Wann die Milch, oder der Rohn siedet, rühre die Ayer darein, und lasse es noch einmahl aufsieden, und richte es über gebähte Schnitten an. Wann man will, kan man ein Blech mit Kohlen darauf thun; so wird es ganz gelb, als wenn es gebacken wäre.

258. Gute geriebene Suppe.

Reibe Rockenbrod, röste es im Schmaltz braun, thue es in ein Zinn oder Schüssel, worein du anrichten wilt; nehme Fleischbrühe, Butter, Ingwer und Muscatenblumen in einen Hafen, und lasse es sieden, klopffe ein Ay darein, richte es über das geröstete Brod an, und trage es auf.

259. Gute braune Suppe.

Nimm ein Stück Rindfleisch von der obern Schaale, etwa von anderthalb oder zwey Pfunden, klopffe

es wohl, lege es in einen Fußhafen, schütte frisch Schmalz daran, stelle es auf Kohlen, und verdämpfe es, bis es durchaus so braun ist, als eine Rinde Brod. Alsdann schütte das Schmalz davon, und halb Wasser und halb Fleischbrühe daran, thue von Wurzeln, was zu haben ist, nemlich gelbe Rüben, Petersilgen, Pastinat, Sellery, mit etlichen Nägelein besteckte Zwibel, ganzen Pfeffer und Muscatenblumen, ein Stücklein von der obern Rinde von schwarzem Brod, oder wohl gebäht Weißbrod darzu, lasse alles miteinander wohl kochen, bis das Fleisch so weich ist, daß mans verdrucken kan, und treibe es durch eine Serviette. Sollte das Fleisch nicht weich genug seyn, so kan man es in einem Mörser zerstossen und auspressen, damit alle Kraft heraus geht, und richte diese Brühe über gebähte Schnitten an.

260. Bayerisch Brod.

Schneide Weißbrod zu länglichten dicken Stücklein, und weiche sie in süsse Milch, verklopfe einige Ayer, salze sie ein wenig, kehre das geweichte Weißbrod in den Ayern um, und backe es im Schmalz. Nach diesem lege es in ein Zinn, mache eine süsse Brühe daran, und lasse es aufkochen.

261. Fleiner-Aepfel, daß sie weiß bleiben.

Schabe die Aepfel, schneide sie mitten entzwey, thue Wasser, Citronensafft und Zucker daran, als wann du sie sonsten zusetzen woltest, und lasse es auf Kohlen kochen.

262. Milchkopf.

Nehme einen Vierling klein gestossene Mandeln, einen Vierling Butter, und fünf Ayer, schlage eines nach dem andern darein, und rühre es eine gute Weile, thue Zucker, Zimmet, eine halbe Maaß Milch,

und ein wenig Rosenwasser darein, mache auf ein Blech aus einem guten Buttertaig einen Kuchen mit einem aufgerichteten Rand, fülle das Gerührte darein, und backe es im Backofen.

263. Mandel-Waffeln.

Rühre ein Pfund Butter, bis es weis ist, und mit demselben einen Vierling klein gestossene Mandeln, schlage nach und nach 12. Ayer darein, und rühre sie allemahl wieder. Mache ferner aus nicht gar einem Pfund Mehl mit süssem Rohn oder Milch einen Taig, so dick als ein Spatzentaig ist; rühre auch diesen samt einem paar Löffel voll Bierhefen in den Butter, stelle den Taig zu der Wärme, und lasse ihn gehen. Wann du zu backen anfangst, salze ihn, und bestreue die Waffeln nach dem Backen mit Zucker und Zimmet.

264. Mandelblumen zu machen.

Nehme einen Vierling klein gestossene Mandeln, weiche ein wenig klein gestossenen Tragant in Rosenwasser, und rühre ihn, bis es dick wird; stosse es unter die Mandel, und Zucker darunter, so viel du kanst; würke den Taig auf einem Tisch, stich mit Weinbackes-Mödeln Blumen daraus, backe sie auf einem mit weissem Wachs bestrichenen Blech in einer Dortenpfanne, und thue oben mehr Glut dazu als unten.

265. Zuckerschnitten von Anisbrod.

Nehme Anisbrod, schneide die Rinde davon, und das Weisse in viereckigte Bröckelein; weiche das Geschnittene in süssen Rohn, nimm Ayerklar, klopffe ihn wohl ab, und thue Zucker darein; nehme die Brocken mit dem Milch-Rohn, thue sie unter den Zucker und Ayerklar, und rühre es wohl um. Nach diesem lasse etwas Butter in einer Pfanne zergehen, lege

lege die Bröckelein darein, und thue neben, oben und unten Glut dazu. Es ist bald gebacken und gut.

266. Zweygebackes.

Nehme beliebige Ayer, und klopffe sie wohl, thue so viel süssen Rohn dazu, als es Ayer seynd, rühre Mehl und Salz darein, bis es wird wie ein Straubentaig, schmiere einen Kochlöffel mit Schmalz, stich es damit aus, und lasse es im Wasser sieden, mache aus dem Gesottenen länglichte oder runde Schnittlein, und backe es im Schmalz.

267. Sehr köstliche Hechtbrühe auf Oesterreichische Art.

Nehme nach Belieben ein, zwey oder drey Stücke Hecht, nachdeme du viel machen wilt, backe die Fischestücklein, und etliche Peterlingwurzeln im Schmalz fein bräunlicht, röste auch eine oder zwey Semmelschnitten fein gelblicht, und thue alles zusammen, röste etliche geschälte Mandeln wie die Castanien, und stosse sie klein, thue den gebackenen Hecht und Peterlingwurzeln auch darzu, stosse alles wohl untereinander, setze es in eine lautere Erbsenbrühe, lasse es einen Sud thun, und treibe es in der rechten Dicke, wie eine Erbsensuppe durch, würze es mit Pfeffer, Jngwer, Muscatblüth und Salz, und lasse es sieden, bis es fein bräunlicht wird, richte es auf gewürffelte und im Schmalz geröstete Semmeln an, brenne Schmalz darüber, und streue auch ein wenig Pfeffer darauf.

268. Brühe über gesottene Fische.

Lasse Schmalz heiß werden, und röste würfflicht geschnittene Semmelbröckelein darein, giesse etwas Eßig und Wasser daran, würze es mit ein wenig Pfeffer, Jngwer, Zimmet und Muscatblüth, lasse es eine Weile, doch nicht zu lang damit sieden, und lege ein Stücklein frischen Butter darein.

269.

269. Brühe über allerley Fische.

Nehme ein Gläßlein Wein, vier Löffel voll Weinessig, einen Löffel voll schön weiß Mehl, Ingwer, und ein wenig Pfeffer, einen Löffel voll Zucker, und etwas frischen Butter, lasse es miteinander sieden, und giesse es über die Fische, wann sie angerichtet seynd.

270. Apfelkuchen vom süssen Rohn.

Nehme zu einem mittelmäßigen Kuchen acht Ayer, verklopfe sie in einem halben Schoppen süssen Rohn, thue die klein geschnittene Schaalen von einer Citrone, auch Zimmet und Nägelein, jedes ein halb Quintlein, oder etwas mehrers oder weniger, nach deinem Belieben dazu; schneide so viele Aepfel in mittelmäßige Schnitzlein, daß das Taiglein von den Schnitzlein aufgetrucknet wird, wie bey Aepfelsträublein; thue eine Hand voll Mutschelmehl, etwas Rosinlein und Zucker nach deinem Belieben dazu, rühre dieses alles untereinander, wie bey einem Kirschenkuchen, thue es in die Pfanne, und oben und unten Glut darauf, doch oben mehr als unten; das Schmalz aber must du nicht sparen, und wann etwas von dem Taiglein noch zurücke bleibt, noch mehrere Aepfel daran thun.

271. Brühe über gebackene Bersig.

Schuppe die Bersig, mache sie zurecht, und backe sie; darnach reibe Weißbrod, röste es im Schmalz, giesse Malvasier daran, laß es mit Ingwer, Pfeffer, Zucker und Saffran sieden, giesse solches über die gebackene Bersig und trage sie auf.

272. Citronenbrühe.

Nehme eine oder zwey Citronen; schäle sie, thue die Kerne heraus, schneide sie in dünne Schnitzlein lege sie in eine Pfanne oder Tiegel, giesse ein gut Glas Wein

Wein darauf, thue einen Löffel voll Zucker und Ingwer dazu, und laß es eine halbe Viertelstunde sieden, richte es über gebraten Fleisch oder über gebratene Fische an, streue Zimmet darüber, und trags fein warm auf.

273. Rothe Schnecken zu backen in einer Brühe.

Nehme beliebige Ayer, rühre Mutschelmehl und kleine Beere darein, bis es eine rechte Dicke bekommt, mache Schmalz heiß in einer Pfanne, thue das Obige in das Schmalz, und backe es aus; mache eine Brühe darüber von Wein und Weinbeeren, Zucker und ein wenig Zimmet; lasse es wohl untereinander aufkochen, darnach schütte es über das Gebackene, und laß es auf einer Glut vollends aufkochen.

274. Süsse Knöpflein.

Nehme ein oder zwey Laiblein Weißbrod, nachdem du viel machen wilt, zerschneide sie, mache süsse Milch siedig, schütte dieselbe siedig darüber, lasse es einen halben Tag stehen; doch schütte nicht zu viel über einmahl darein, rühre es mit Bier, so dick als andere Knöpflein, an; thue Zucker, Muscatblüth, Zibeben und Rosinlein darein, mache Schmalz heiß, und brich mit einem Löffelein Knöpflein aus, lege sie in das Schmalz und lasse sie recht backen. Man kan sie entweder trocken geben, oder eine süsse Brühe darüber machen.

275. Kirschen zu backen.

Nehme ein wenig gut Mehl, mache etwas Schmalz recht heiß, und schütte es in das Mehl, rühre es wohl um, und lasse es eine Weile stehen; hernach mache das Mehl mit sehr wenig Wasser glatt, rühre ein paar Ayerklare darein und mache den Taig mit noch etwas Wasser zimlich dünn, trücke die Kirschen darein, lasse sie ablauffen lege sie schnell in recht heisses Schmalz, und lasse sie backen.

276. Reb= oder Haselhüner in einer Citronenbrühe.

Verwälle die gerupfte Feldhüner ein wenig in siedigem Wasser, damit sie desto besser zu spicken sind, spicke sie darnach ziemlich enge mit Speck, Zimmet und Nägelein, salze sie wohl, und brate sie schön gelb. Unter dem Braten nehme ein wenig Fleischbrühe und Malvasier, und träuffe sie auf der Bratpfannen fleißig damit, thue Zucker, Zimmet, Cardemomen, ein wenig Pfeffer und Muscatblüth dazu. Trucke auch den Safft von einer Citrone kaum vor dem Anrichten in die Brühe, die Schelffen lasse im Wasser ein wenig aufquellen, daß die Bitterkeit vergeht, schneide sie klein, und thue sie auch dazu, lasse alles miteinander aufsieden, und richte sie über die Feldhüner an.

277. Gequollene Küchlein mit Mandel.

Nehme beliebige Ayer, und ein wenig gute dicke Milch, mache einen dünnen Taig an, thue Zucker, ein wenig Rosenwasser, und klein gestossene Mandel darunter, rühre es wohl durcheinander und zusammen, würcke ihn mit ein wenig Schönmehl, daß er nimmer an den Händen klebt, mache Küchlein daraus, und lege sie in das Schmalz, aber nicht gar zu heiß.

278. Sehr niedliches Lebermueß.

Nehme die Leber von einem Reh, schneide sie in vier Stücke, lege solche auf den Rost, und brate sie zur Genüge. Nach diesem thue sie in einen Mörser, nimm sauber gewäschene und verlesene kleine Weinbeerlein, und zwey oder drey gebähte Weckenschnitten, stosse alles wohl durcheinander, und zerklopfe es mit warmer und guter doch nicht fetter Fleischbrühe, streiche es durch ein härin Sieb, daß es dick wird, thue es in einen verzinnten Kessel oder Stollhafen,

hafen, würze es mit Zimmet, Nägelein, Ingwer und Zucker, lasse es miteinander aufsieden, rühre es mit einem Kochlöffel um, daß es nicht anbrennt, und versuche es wann es aufgesotten ist, ob es lieblich zu essen seye.

279. Junge Tauben niedlich zuzurichten.

Lege die gesäuberte Tauben in weissen Wein und Wasser, thue ganz Muscatblüth, ganzen Pfeffer und Salz, mit gedörrten Morchen dazu, und lasse sie mürbe kochen. Nach diesem lege Artischocken, Kappern, und etwas Butter dazu, laß es nach und nach ein wenig aufkochen, und hernach auftragen.

280. Capaunen mit Aepfel niedlich zu kochen.

Lasse die Capaunen in halb Wein und halb Wasser mit Salz sieden; thue ferner das Mark von zwey oder drey guten Rindsknochen in ein Häfelein, giesse einen Schoppen Wein daran, thue vier oder fünf Datteln, ein wenig Muscatennuß und etwas Zucker dazu, und lasse es aufsieden, darnach schäle etliche Aepfel, schneide sie in vier Theile, thue sie in ein Töpfflein, und setze sie mit Zucker und Wasser zu, mache Schnitten von Zwieback oder gebähten Brod, und nimm die Dotter von sechs hart-gesottenen Ayern, schlage sie mit Weinbeersafft und etwas Brühe durch. Wann die Capaunen gesotten haben, thue sie zu den Aepffel mit ein wenig Reiß und Spanischen Wein, rühre alles Obige wohl untereinander, und trage die Capaunen damit zu Tische.

281. Gebratener Rehschlägel in einer guten Brühe.

Häutle einen Rehschlägel sauber ab, und schlage ihn wohl, wenn er zähe ist; spicke, salze, würze und brate ihn; schneide einen Aepfel in vier dünne Schnitten, röste diese im Schmalz, schneide ein Pfund Mandel länglicht, thue sie samt etwas Rosinlein, Weinbeeren,

Semmel-

Semmelmehl Malvasier untereinander zusammen, mache es gelb ab, lasse sie auffsieden, und richte es über den gebratenen Rehschlägel an.

282. Aal in Pfeffer sehr niedlich eingemacht.

Mache einen Pfeffer mit Karpfenschweiß, Malvasier, und ein wenig Eßig, reibe Rockenbrod, und ein wenig Bertramkraut dazu, laß es miteinander auffsieden, streiche es durch, und würze es mit Pfeffer, Zimmet und Nägelein, mache etwas Mehl mit Zucker süsse, salze es kaum ein wenig, und lasse es noch einmahl auffsieden, daß die Brühe wohl geschmackt wird. Wann der Pfeffer fertig ist, nehme den Aal, schneide ihn in Stücke, und röste ihn mit Butter, thue ihn in den Pfeffer, und lasse ihn darinnen sieden.

283. Aepfelschnitten zu backen.

Verkoche die Aepfel, daß man solche klein verrühren kan, Rosinlein, Zibeben, Mandel, Nägelein, Zucker, Zimmet und Rosenwasser darunter, streiche es hernach auf geschnittene Weckenscheiben, mache mit Wein, Zucker und Mehl ein Taiglein an, tunke die gestrichene Schnitten darein, und backe sie im heissen Schmalz.

284. Gebackene Lungenknöpfflein in einer Butterbrühe.

Nehme Kalbslunge, oder das ganze Geräusche von einem Kitzlein, hacke es gar klein, weiche ein wenig Semmelmehl oder Weißbrod in süsse Milch, thue das Gehackte darein, würze es mit Salz, Pfeffer, Ingwer, Muscatblüth, Majoran und Peterling, rühre es mit Ayern so dick als andere Knöpflein an, backe sie schön gelb im Schmalz, mache eine gute Butterbrühe, und lasse sie wohl darinnen kochen.

285. Eingerührte Ayer mit Bratwürsten oder Bickling.

Verklopfe Ayer, thue ein Tröpflein Wassers daran,

an, lasse Schmalz heiß werden, und wieder ein wenig erkühlen, giesse die Ayer daran, halte sie über das Feuer, und rühre sie fleißig. Nehme sie wieder vom Feuer hinweg, und rühre sie noch ferner, daß sie nicht gar zu hart werden. Indessen halte abgebratene und in kleine Stücke zerschnittene Bratwürste fertig, mische sie, wann die Ayer halb fertig sind, darunter, und lasse alles miteinander noch einen Augenblick kochen. Man kan die Ayer auch nur über die Bratwürste anrichten, und anstatt des Wassers süssen Rohn oder süsse Milch nehmen. Oder man kan gar an statt der Bratwürste Bicklinge nehmen.

286. Gute Mandelsuppe.

Stosse beliebige Mandel mit ein wenig Rosenwasser ziemlich klein, thue sie in eine Pfanne, schlage drey oder vier Ayerdotter daran, rühre es eine halbe Stunde wohl, mache es mit Zucker süsse, giesse beliebigen süssen Rohn daran, und lasse es untereinander aufkochen. Backe alsdann Weckenschnitten ganz trocken im Schmalz schön gelb, schütte das Obige daran, lasse es noch eine Weile auf einer Glut aufkochen, und trage es zu Tische.

287. Von dreyerley Farben.

Siede ein Stücklein Hausblasen in Wasser, und lasse es ein wenig stehen, bis er sich setzt. Nach diesem stosse ziemlich viel Mandel recht klein, giesse das von den Hausblasen abgeseigte Wasser in die Mandel, und mache eine dicke Mandelmilch daraus, versüsse sie mit Zucker wohl, theile die Mandelmilch in drey Theile; den ersten Theil lasse weiß, thue ihn in eine Pfanne, und lasse ihn nur ein wenig sieden, hebe es halb wieder ab, giesse es auf eine glatte Form oder Bretlein, und lasse es gestehen. Den andern Theil mache mit Safran schön gelb,

laß ihn ebenfalls ein wenig sieden, und mach es damit wie mit dem ersteren. Zu dem dritten Theil nimm eine Hand voll Petersilien, hacke und reibe sie klein, mache eine grüne Farb daraus, und thue sie darzu, lasse es ein wenig miteinander aufsieden, und verfahre damit, wie mit den zwey ersteren Theilen. Darnach schneide aus jedem Theil fein lange Schnitten, und lege sie in eine Schüssel, eine Farbe um die andere. Also hat man drey Farben, weiß, gelb und grün: Wann du wilt, giesse mit Zucker süß gemachten Wein darüber, oder gibs trocken.

288. Steinmilch, wie sie die Küh-Melcker auf der Alp machen.

Nehme guten süssen Rohn, je süsser je besser, und setze denselben auf ein klein Feuer. Mache mittlerweile saubere Kiselsteine in dem Feuer glüend, hebe sie mit einer Zangen auf, doch daß sie nicht wüst werden, halte sie in der Milch, bis sie abgelöscht seyn, und wiederhole dieses so offt, bis die Milch kraus wird. Alsdann thue sie in ein sauber Geschirr, und lasse sie wieder kalt werden. Diese Milch ist zu Sommerszeit angenehm, und thut keinen Schaden. Es muß aber meistentheils lauter Rohn seyn.

289. Gefüllte Pfersich.

Schneide die beliebige Pfersich auf, und thue die Steine heraus, nehme Rosinlein, Zimmet und Zucker, und fülle die Pfersich, und dämpfe sie hernach im Schmalz auf einer kleinen Glute, alsdann thue sie in eine Platte, und Zucker und Zimmet darein, und lasse sie aufkochen.

290. Gehacktes Kraut.

Hacke das Kraut mit etwas Speck und Zwibeln klein, rühre es mit Ayern und süssem Rohn an, würze es mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muscatennuß, mache

mache von einem aufgeriebenen Taig einen Boden wie zu den Nudeln, lege ihn in ein mit Butter geschmiertes verzinntes Blech, thue das Obige darauf, und backe es in der Dortenpfanne oder im Backofen.

191. Noch ein Mandelsüpplein.

Stosse abgezogene Mandel gar klein, tröpfle immer ein wenig Rosenwasser darein, streiche es mit Zimmet- oder Rosenwasser durch, bis das Dicke alles hindurch ist, nehme es in ein mössingnes Pfännlein, thue ein wenig Zucker und Schmalz darein, lasse es sieden wie eine Milch; und richte es über gebähte Schnitten an.

292. Zuckerschnitten.

Stosse beliebige Mandel gar klein, nehme etwas Zucker und Rosenwasser, ein wenig Schönmehl und ein Ay, knette alles gar wohl durcheinander, welle es wie andere Küchlein, schneide zwey Fingerbreite, und einer Viertelellen lange Stücklein daraus, und backe sie im Schmalz, wie andere Küchlein.

293. Einen guten Schweinskopf von Rindsfüssen und einem jungen Maul zu machen.

Nehme zwey Rinds- oder Kühfüsse, und ein Kühmaul, setze es mit Wasser und Eßig zum Feuer, würze es mit Salz, ganzen Pfeffer, ganzen Ingwer und ganzen Saffran, und lasse es sieden, bis alles wohl versotten ist. Hernach klaube die Beiner und das ganze Gewürz sauber davon, thue das Fleischigte in ein sauberes Tuch, und wende es aus, hänge das Ausgewundene in einem Tuch in einen Keller, und laß es gestehen. Endlich schneide Stücklein daraus, lege sie in eine Schüssel, thue klein geschnittene Zwiebel, Ingwer und Pfeffer darauf, giesse Eßig daran, und gieb es zum Salat, wie einen Schweins-Kopf.

294. Schöne Mandelbrezeln.

Schäle und stosse so viel Mandel, als dir beliebt, recht klein, und feuchte sie unterweilen mit Rosenwasser an, aber nicht gar zu viel, daß sie nicht zu naß werden. Wann sich die Mandel von dem Mörser abschälen, wie sich ein gebrühter Taig von der Pfanne schält, so seynd sie klein genug gestossen. Alsdann thue zu einer guten Hand voll gestossener Mandeln von einem Ay das Weisse, zerstosse den Klar ein wenig unter die Mandel, menge nach und nach Löffelvoll Weise so viel von dem besten gesiebten Canarizucker darein, bis du meynest der Taig seye vest genug. Er ist aber vest genug, wenn du ein wenig Taig heraus nehmen, denselben mit den Händen wärgeln und zu einer Bretzel machen kanst. Solche Bretzeln setze auf Oblaten, schneide nebenher das füraus gehende von den Oblaten sauber hinweg, backe sie in einer Dortenpfanne, und gieb wohl Achtung, daß sie schön weiß auf gebacken werden. Man kan diesen Taig auch in allerley andere Mödel trucken, welche nicht groß seyn. Sie gehen gar schön auf.

295. Hirnwürste andere Art.

Hacke das Hirn klein, thue Semmelmehl, vier oder fünf Ayer, Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth, Saffran, ziemlich viel Fett, Bräth, und gute Milch darunter, mache solches alles wohl untereinander, und fülle es in die Därme. Verwälle dergleichen Würste entweder und hänge sie in den Rauch, oder mache sie im Butter gelbe, und gieb sie zu Tische.

296. Carminade von Kalbsfleisch oder gebratenen Hünern.

Nimm zerschiedene Stücklein Kalbfleisch, oder von Hünern, und gelb gemachte Weißbrodschnitten.

Lege

lege die Bratschnitten zuerst in die Schüssel, und die Stücklein Fleisch darauf, thue Butter, Zimmet, Muscatenblüth, Citronen, Fleischbrühe und Wein daran, stelle es auf eine Glut, und lasse es aufkochen. Die Brühe muß zuweilen ab- und wieder übergegossen werden, und alles wohl kochen.

297. Gute Ayer zu backen.

Nehme weisse Weckenschnitten, backe sie schön gelb im Schmalz, lege sie in ein Zinn, klopfe beliebige Ayer, schütte heiß Schmalz auf die Schnitten, und auf dasselbe die Ayer, lasse es auf einer Glutpfanne aufkochen, und gieb sie auf den Tisch. Sie seynd gut.

298. Niedliches kaltes Erdbeermues.

Säubere und wasche die Erdbeere wohl, thue sie in einen reinen Topf, weiche zwey oder drey Semmelschnitten in ein beliebiges süsses Getränck, bis sie wohl weich werden, thue sie samt dem Wein zu den Erdbeeren, reibe es ein wenig untereinander, und treibe es durch, würze es mit Ingwer, Zimmet und Zucker, und gieb es kalt. Es darf nicht sieden, ist aber eine herrliche und gute Kühlung.

299. Gefüllter Kalbsschlägel, andere Art.

Nehme einen Kalbsschlägel, schneide das Fleisch alles herunter, hacke dasselbige so klein, als zu denen Knöpflein kochen wolltest. Das hintere Bein halte auf. Wann nun das Fleisch erst-beschriebener massen zugerichtet ist, so nehme eine flache Schüssel, daß es ein wenig vorausgeht, nehme das gehackte und angemachte Fleisch, lege es auf das Bein in der Schüssel, mache das Fleisch obenher schön glatt, thue Butter oben darauf, stelle es in den Backofen und lasse es braten. Nach dem Braten mache eine gelbe

Butterbrühe von Butter und Ayerdottern, gehackten Peterling und Citronen, allerhand Gewürz und Fleischbrühe, lasse es durcheinander auffsieden, giesse es über das Gehackte und gebratene Fleisch, und trage es auf. Es ist niedlich zu essen.

300. Noch eine gute Suppen.

Schneide gewürfelt Weißbrod, und nehme etliche Ayer, verklopfe dieselbige, kehre das geschnittene Brod darinnen um, mache gesalzenes Wasser siedig, schütte es darüber, mache Schmalz heiß, röste Weißbrodbröckelein darein, schmälze die Suppen damit, und lasse es noch ein wenig auffsieden.

301. Rohnsuppe, andere Art.

Nehme sauren Rohn nach Belieben, rühre ein wenig Schönmehl, und zwey oder drey Ayerdotter darunter, giesse süsse Milch daran, setze es über das Feuer, rühre es immer um, bis es anfangt zu kochen, und richte es über Weißbrod an. Man kan sie entweder mit Zucker süß machen, oder salzen. Sie ist auf beyde Arten niedlich.

302. Brateskuchen.

Nehme einen übergebliebenen Braten, hacke ihn klein, menge halb so viel gerieben Mutschelmehl, als du Braten hast, darunter; schlage 3 oder 4 Ayer darein, thue auch Fleischbrühe, Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüth darzu, und rühre es untereinander, in der Dicke, wie einen Ayerkuchen an. Nach diesem mache Schmalz in einem Pfännlein heiß, laß es in dem ganzen Pfännlein herum lauffen, daß es überall heiß wird, schütte ziemlich verklepperte Ayer darein, laß auch diese schnell in einem Pfännlein herum lauffen, daß es einen Boden, wie ein Flädlein: darinn giebt, giesse die übrige Ayer wieder her:

heraus, schütte die angemachte Fülle darein, und schneide ein wenig Butter darauf, stelle es auf ein Kohlfeuer, thue oben auch Glut darauf, und lasse es backen. Es ist in einer halben Stunde fertig. NB. Man kan die gekleppertе Ayer auch unterlassen. Ingleichem kan man den Kuchen, wann er gebacken ist, zu Schnitten schneiden, und in einer Butterbrühe lassen.

303. Dampfnudeln mit Mandeln.

Nehme einen halben Vierling zart gestossene süsse Mandeln, einen guten süssen Rohn, und zwey Löffelvoll Bierheffen. Klopfe solches durcheinander, und mache mit Schönmehl einen ziemlich festen Taig daraus, setze ihn auf einen Ofen, und lasse ihn wohl gehen. Aus dem gegangenen Taig mache fünf oder sechs Laiblein, giesse eine gute Milch in eine Pfanne, lege ein Stück Schmalz darein, und die Laiblein, wenn die Milch siedet, darzu; bedecke die Pfanne mit einem Blech, thue oben mehr Glut dazu als unten, und lasse das Blech zugedecket, bis es dich düncket, sie haben schier genug; dann sie fallen sonsten gerne wieder nieder. Sie müssen aber ein wenig braun seyn. Endlich giesse vor dem Anrichten heisse Milch darüber.

304. Noch eine Erbissuppe.

Treibe die Erbsen durch, thue ein Stück Butter und ein wenig zusammen gebundenen Majoran, den man vor dem Anrichten wieder heraus thun kan, darein, würze sie mit Salz und Muscatennuß, bähe Schnitten, richte sie darüber an, und lasse es auf einer Glut aufkochen.

305. Mandeldorten mit gedörrtem Weißbrod.

Nehme ein Pfund nicht gar zu klein gestossene Mandeln, drey Vierling Zucker, und ein wenig Rosen-

Wasser; dörre einen Vierling Weißbrod, und verstosse es gar klein; mache die Mandel, Zucker und Rosenwasser untereinander, nehme 20 Ayer, das halbe Theil ganz, und von der andern Helfte nur den Dotter, rühre es auf eine halbe Stunde wohl untereinander, menge hernach auch das gestossene Weißbrod darunter, und rühre es noch eine Weile, schmiere den Model wohl mit Butter, schütte den Taig darein, und backe es im Backofen.

306. Butterküchlein.

Nehme ein wenig Mehl auf ein Brett, salze es ein wenig, schneide Butter, lege ihn auch darauf, nehme sauren Rohn, schütte ein wenig darunter, darnach wieder Mehl, Salz, Butter und Rohn, und so fort an, doch daß unten und oben Mehl kommt. Alsdann nehme ein Wällholz, wälle den Taig bis du ihn zusammen bringst, verschneide allen Taig zu Stücklein, würcke ihn ein, wälle ihn aus, streue Kümmel und Salz darauf, und backe sie.

307. Schlauffenbackes.

Nehme von acht Ayern den Dotter, zwey Löffelvoll süssen Rohn, und sechs Loth Zucker, thue es in ein Geschirr, menge gut Mehl darein, bis es dick ist, schütte es auf ein Brett, und würke es, doch daß es locker bleibt, schneide Stücklein daraus eines Daumen dick, drucke sie ein wenig breit, lege sie in der Mitten über einander, und backs im Schmalz.

308. Hirn-Schnitten mit Rinds-Mark.

Nehme ein Hirn und ein Marck von einem Rind, und hacke es untereinander, thue etwas Mutschelmehl, Salz, Pfeffer, Majoran und Peterling dazu, und mache es mit Ayern an, streiche es auf Schnitten von Weißbrod, und backe sie im Schmalz.

309. Ayergeigen.

Lasse eine Milch samt dem Rohn gerinnen, thue die Knollen in ein Tüchlein, und mit demselben in ein Suppenseiher, beschwehre es mit einem Gewicht, lasse das Wasser davon lauffen, rühre die ausgedruckte Knollen wohl mit Ayern an, thue Rosenwasser, Rosinlein und ein wenig Mutschelmehl darein, und mache sie mit Zucker süsse. Nach diesem mache einen guten mürben Buttertaig, wälle ihn aus, schneide ein ovales Stück davon, umlege dasselbe Fingers breit mit einem Strich Taig, fülle das Angerührte darein, mache auch einen ovalen Deckel darauf, thue hin und her kleine Schnitten in den Deckel, bestreiche ihn mit Ayern und backe es im Beckenofen.

310. Jetingerrüben mit Lammfleisch.

Nehme die Rüblein, butze sie fein sauber, quelle sie ein wenig ab, zerschneide auch das Lammfleisch, und quelle es ab, lege es in ein irden Geschirr, thue die Rüblein darzu, würze sie mit Jugwer, Muscatblüth und Salz, giesse gute Fleischbrühe daran, lasse sie eine gute Stunde lang kochen, thue Butter und gerieben Brod darzu, lasse sie aufkochen, und richte es an.

311. Gute Bratwürstbrühe.

Thue ein wenig Schmalz in eine Pfanne, schneide Zwiebel, röste sie ein wenig, lege die Bratwürste darein, giesse einen süssen Rohn und etwas Eßig dazu, würze sie mit klein geschnittenen Citronen, Ingwer, Muscatblüth und ein wenig Saffran, und lasse es so lang als harte Ayer an einander kochen.

312. Brühe über gefüllte Hüner oder Tauben.

Nehme Bratsafft aus der Pfanne, menge etwas gerieben Brod, Butter und weissen Pfeffer darein,

lasse es mit ein wenig Eßig kochen, und schütte es über die Hüner oder Tauben.

313. Rohnwürste.

Nehme den sauren oder süssen Rohn von 3 Milchen, mache ihn siedig, rühre Schönmehl darein, bis es ganz dick wird, und du es fast nimmer rühren kanst; trückne diesen Taig in einer Pfanne ob dem Feuer ab, nehme ihn in eine Schüssel, und mache ihn mit Zucker und Rosenwasser nach Belieben an. Nach diesem lege Ayer ins warme Wasser, rühre eines nach dem andern in den Taig, bis er ganz geschlacht wird; alsdann beneze ein hölzernes Teller mit heissem Schmalz, thue etwas von dem Taig darauf, schneide es mit einem Messer länglicht, lege es in das heisse Schmalz, backe es gemächlich, und begiesse es zuweilen mit dem heissen Schmalz, damit sie schön auflauffen.

314. Kleine Pastetlein in Schmalz zu backen.

Hacke übergeblieben Gebratenes und Niernfett mit ein wenig Citronen klein, röste gerieben Weißbrod im Schmalz, thue das gehackte Fleisch auch darein, würze es mit Ingwer, Muscatenblüth, Majoran und Thimian. giesse ein Glas Wein darzu, lasse es untereinander aufkochen, schütte es in eine breite Schüssel, und lasse es kalt werden; Rühre ferner etwas Mehl mit Fleischbrühe an, thue ein wenig Salz und Schmalz dazu, mache ein Taiglein daraus, wälle ihn zu einem dünnen Boden aus, lege das gehackte Fleisch Häuffleinsweise auf den halben Boden herum, schlage die andere Helfte darüber, stich es mit kleinen Kindsbecherlein aus, daß sie nur einer Nuß groß seyn, backe sie schnell im Schmalz, und gib sie sogleich zu essen.

315. Bohnen einzumachen nach Frankfurter Art, daß sie beständig seyn wie Grüne.

Zerschneide die Bohnen Stück für Stück klein, nehme neben die Stande, worinnen sie bleiben und eingemacht werden sollen, eine Gelte; thue 5 oder 6 Händvoll Bohnen, was man mit zwey Händen zusammen nehmen kan, in dieselbe, und drey oder vier einfache Hände voll Salz dazu, mische es in der Gelte mit den Bohnen wohl durcheinander, bis es Wasser gibt; darnach giesse das Wasser davon ab, thue solches in die Stande, welche neben der Gelte stehet, und worinnen die Bohnen bleiben sollen, thue die Bohnen auch dazu, und stampfe sie ganz gemach und subtil. Darnach nehme wieder andere Bohnen in die Gelte, und wieder Salz, und verfahre auf gleiche Weise immerfort, bis alle Bohnen samt dem Salzwasser in der Stande sind. Endlich decke ein Tuch darüber, und lege Brettlein darauf, beschwehre es, bis das Wasser eine Hand hoch darüber gehet, und auch so bleibt. Man muß öffters dazu sehen, und die Bretter sauber abwaschen, auch unter der Zeit, welche sie stehen müssen, bis man davon essen kan, zweymahl frisch Salzwasser daran machen, und das andere zwey Hand hoch davon abschütten, oder abschöpfen. Die Zeit sie anzuwenden ist in der Mitte des Novemb. und eingemacht müssen sie werden, so bald es Bohnen gibt. Wann man davon ißt, müssen die Brettlein sauber abgewaschen und wieder zugedeckt und beschwehrt werden, auch beständig einer Hand hoch Wasser darüber stehen. Was aber über eine Hand hoch ist, wann man sie kocht, müssen sie ein paar mahle sauber gewaschen werden; weil sie salzicht seyn. Im übrigen kocht und schmälzt man sie, wie ein ander Gemüeß. Man kan auch Zwiebel

bel daran thun, sie seynd aber besser ohne Zwiebeln.

316. Fasohlen oder junge Bohnen auf besondere Art zu kochen.

Schneide sie so klein als du kanst, siede sie in einem Salzwasser wohl ab, lege ziemlich Butter in einen Fußhafen, thue die abgesottene Bohnen ganz ohne ausgedruckt darein, würze sie mit Pfeffer, Muscatblüth und Salz, und lasse sie vollends auskochen. Sie seynd gut.

317. Gansfülle.

Hacke den Magen und die Leber samt einem eingeweichten Wecken, etwas Zwiebel, Speck, und einem gebackenen Ay wohl; rühre nach dem Hacken noch etliche Ayer darein, bis du meinst, daß es recht seye, und fülle es in die Ganß.

318. Gute Rosinleinsschnitten.

Nehme Rosinlein und Zibeben eines so viel als das andere, seze selbige zum Feuer, und lasse sie kochen, als wann du sie zu einer Dorte gebrauchen woltest. Wann es kalt ist, hacke es, doch nicht zu klein, thue eine gute Handvoll Semmelmehl, Zimmet und Zucker daran, und rühre es untereinander, schneide Weckenschnitten, bestreiche sie mit dem Gehackten auf einer Seite, lege eine unbestrichene Schnitte darauf, verklopfe Ayer, kehre sie darinnen um, backe sie allgemach im Schmalz, mache ein süsses Brühlein darüber, und lasse sie darinnen aufkochen.

319. Eingerührte Ayer mit Sardellen.

Thue Butter in ein Zinn, und rechne zu zwey Ayern ein Sardellen, wasche dasselbe, gräthe es aus, und hacke es klein, thue es mit dem Butter in das Zinn, stelle es auf Kohlen, und lasse den Butter vergehen. Darnach schlage die Ayer in einen Hafen, und ver-

klopfe

klopfe sie, schütte sie in den Butter, und rühre sie fleißig um, thue auch ein wenig Muscatenblüth daran, backe sie nicht zu hart; und trage sie zu Tische.

320. Eingeschlagene Ayer.

Schlage beliebige Ayer auf eine flache Schüssel, doch so, daß die Dotter ganz bleiben, und streue ein wenig Salz oben darauf. Nach diesem mache Schmalz in einer flachen Pfanne heiß, giesse von diesem heissen Schmalz in ein kleines Pfännlein, schütte die Ayer in das heisse Schmalz in der kleinen Pfanne recht heiß, und giesse es geschwind auf die Ayer, seyhe es wieder ab, und giesse es wie zuvor noch einmahl heiß darüber. Du must aber sehen daß die Ayer nicht zu hart werden, und deßwegen die grosse Pfanne nicht über dem Feuer haben. Alsdann richte sie in eine warme Schüssel, und trage sie auf.

Oder

Mache eingerührte Ayer mit Peterling, Schnittlauch, Ingwer, Muscatenblüth und Saltz, klopffe die Ayer wacker, thue das Obige darein, backe sie allgemach, und rühre sie schön glatt ab. Man kan auch ein wenig Mehl darzu nehmen, und nur nicht hart backen.

321. Gut Böhmisch Brod.

Nehme 14 Ayer, rühre sie wohl in einem Hafen, thue ein Pfund und drey Loth Zucker darein, und rühre es eine Stunde. Nach diesem menge ein wenig Anis und ein Pfund Nürnberger Meel darein, und rühre es wieder. Endlich belege einen kupffernen viereckigten gleich aufgemachten Model im Boden mit Oblaten, bestreiche ihn auf den Seiten, ohne ihn zu bestreuen, fülle das Angerührte darein, und backe es gemächlich.

322. Mandel-Dorten auf Nördlinger Art.

Zu einem halb Pfund Mandel nehme vier Löffel voll Rosen-Wasser zum abstossen, daß solche nicht Oelicht werden, und neun Loth schönen weissen Zucker. Schlage nach und nach acht Ayer darein, und rühre es eine halbe Stunde wohl auf einer Seite, thue ferner ein halb Loth zarten Semmel, oder Mutschelmehl darein, rühre es um, und backe es wie sonsten eine Mandeldorte. Wilt du sie schwarz haben, so thue von einer Citrone das geriebene Gelbe, ein halb Loth gestossenen Zimmet, zwey Loth Zucker, ein halb Quintlein Nägelein, eben so viel Muscatennuß, eben so viel Muscatenblüth, und nicht weniger Cardemomen darein.

323. Gesulzte Fleiner- oder Borsdörfferäpfel.

Nehme 12 bis 15 Aepfel, schäle solche, und halbire sie, oder schneide sie zu Schnitzen. Thue die Schelfen und Kerne in einen Fußhaffen, schneide noch acht oder zehen ganze Aepfel, welche auch die Schelfen und Kerne behalten müssen, in eben denselben Hafen; giesse frisch Brunnenwasser daran, daß es drey Finger breit darüber gehet, und lasse es kochen, bis alles ganz weich ist, daß sich die Schelfen zerdrucken lassen. Alsdann presse es durch ein dickes Tuch, nehme den Safft in eine mößingene Pfanne, thue ein Pfund oder mehr Zucker, ein Stücklein ganzen Zimmet, von einer Citrone die Schaalen, und von zwey Citronen den Safft daran, lasse es auffieden, bis es hell wird, und der Zucker etwas geläutert ist. Nach diesem thue die geschälte Aepfel darein, und lasse sie kochen, bis sie weich sind, thue die Aepfel wieder heraus, lasse sie ein wenig ablauffen, lege sie in das Geschirr, worinnen man sie zu Tische trägt, den Safft aber siede, bis er recht auf dem Teller gestehet, und schäume ihn un-

ter dem Sieden etliche mahl ab. Wenn er nun genug gesotten hat, so giesse ihn über die halbe Aepfel, und spritze, wanns beliebt, das Oel von einer Citrone darauf, und stelle es an einen kühlen Ort. Auf diese Weise wird es sich schön sulzen, und eben dieses gehet auch mit den Quitten an.

324. Grüblein zu sieden.

Nehme die Grüblein aus dem Oel, wasche sie mit siedenden Wasser sauber ab, thue sie in eine Pfanne, schütte rothen Wein daran, würze sie mit Salz, und weissen Pfeffer; lasse sie eine gute Viertelstunde kochen, thue sie in eine Schüssel, decke sie mit einer Serviette zu, damit sie warm auf den Tisch kommen, und lege weissen Pfeffer und Salz um die Schüssel her.

325. Hasche von Hammelsfleisch.

Brate einen Hammelsbueg halben ab, schneide die Haut oben davon, hacke das Fleisch, thue Sardellen, Bratsafft, Citronen, Ingwer, Salz und Pfeffer daran, röste ein wenig Mehl im heissen Butter braun, schneide auch einen Zwibel oder Scharlottenzwibel daran, koche es mit Eßig und guter Fleischbrühe, und richte es sauber an.

326. Nierendorte mit Aepfeln.

Nehme von einem gebratenen Kälbernen Nierenbraten den Nieren, hacke ihn klein, nehme noch so viele säuerlichte Aepffel, als des Nierens, hacke sie auch klein, und menge es untereinander, thue Zucker, bis es süß genug ist, wie auch Zimmet und Ingwer darein, rühre alles untereinander, nehme eine gute Hand voll Mandel, schwelle und schäle sie, schneide sie länglicht, und thue sie auch darein; rühre alles wohl, und giesse, wann die Aepfel gar zu trocken seyn, ein paar Löffel voll Wein daran. Nach diesem mache einen

nen guten Butter-Taig wie zu andern Dorten, fülle das Obige darein, mache von dem Taig ein Gitter darüber, lasse es wohl ausbacken, und gib es warm auf den Tisch.

327. Zungen-Dorte.

Nehme eine Rinderne Zunge, siede sie weich, und verhacke sie gar klein, würtze sie mit Zimmet, Rosinlein, Mandel, und Zucker, giesse ein Gläßlein rothen Wein daran, und rühre alles untereinander. Mache nach belieben von einem guten Taig eine Dorte, fülle das Obige darein, und backe sie wie die Nieren-Dorten.

328. Anis-Hippen.

Nehme einen Vierling zart gesiebten Zucker, und 4. Ayer-Dotter, und rühre es eine halbe Stunde. Alsdann thue einen Vierling schön Meel, und einen Löffel voll Rosen-Wasser oder Zimmet-Wasser, und 2 Loth zerstossenen Anis dazu, streiche es auf Oblaten, backe es in einer Dorten-Pfanne oder Back-Ofen hell-gelb, aber ja nicht braun; so sind sie fertig.

329. Gemeine Schnee-Ballen.

So viel du Schnee-Ballen machen wilt so viel nehme Ayer, und auf ein Ay nicht gar eine halbe Ayer-Schaale voll Wasser; menge Mehl darunter, bis der Taig in der Dicke recht ist, saltze, würcke und wälle ihn in nicht gar dünne Böden; durchschneide jeden Boden mit dem Küchleins-Rädlein allemahl Fingers-breit, doch so, daß er an allen Enden gantz bleibt, und zusammen hängt; fassr mit einer Spindel den einen geschnittenen Streiffen auf, den andern lasse nieder, und fahre also fort, bis der gantze Boden aufgefaßt ist; lege ihn in ein heisses Schmaltz, und backe ihn kaum gelblicht, und besäe ihn nach dem Backen mit Zucker.

330. Gut Hutzelnbrod auf andere Art.

Nehme den achten Theil vom Simmri Hutzeln, und schütte über Nacht siedig Wasser darüber. Des Morgens rühre zwey Achtel Mehl mit ein wenig Hefsen und Milch zu einem Taig an, stelle es auf den Ofen, und lasse es gehen. Mittlerweile schneide die Hutzeln so klein als du wilt, thue sechzig oder mehr grosse Nussen, und ein Loth Anis, Fenchel und Coriander darein. Nehme den halben Theil Taig heraus, und knette ihn unter die Hutzeln darein, überschlage die Böden, stupffe die Laiblein, bestreiche sie ein wenig mit Ayern, und backe sie.

331. Erbissuppe mit Rosinlein.

Siede die Erbsen wohl, und treibe sie mit Fleischbrühe durch, thue ein wenig Butter, Salz, Ingwer, Safran, Muscaten und eine Handvoll Rosinlein daran, lasse es in der Glut aufsieden, und richte es über gebähte Weißbrod-Schnitten an.

332. Süsse Milchsuppe.

Verklopffe ein paar Ayer, und rühre einen Löffel voll Mehl damit an, giesse die beliebige Milch auch dazu, thue etwas Zucker, Rosenwasser und Rosinlein darein, lasse es sieden, und richte es über gebähte Weißbrod-Schnitten an. Wer will, kan die Schnitten zuvor mit geschnittenen Mandeln bestecken.

333. Quittenkuchen für Kranke.

Nehme etliche Quitten mit der Schelfe, siede sie im Wasser weich, thue sie heraus, ziehe die Haut davon, schabe das Mark mit einem Messer von den Butzen herunter, nehme einen Vierling zart gesiebten Zucker, thue von dem geschabenen Quittenmark auch einen Vierling darein, schütte vorhero an den Zucker einen halben Schoppen Wasser, läutere ihn damit, bis er sich spinnet, alsdann thue das

Quittenmark in eine Schüssel, und schlage acht rechte frische Ayer eins nach dem andern darein. So oft du ein Ay darein gerühret hast, nehme auch von dem geläuterten Zucker einen Löffel voll, und rühre ihn mit darunter. Wann aber die Ayer und der Zucker alle darinnen sind, so rühre es eine Stunde beständig auf einer Seiten, und beliebige klein geschnittene Citronenschaalen darunter, hernach schmiere einen Model mit Butter, schütte das Gerührte darein, doch daß die Model nur etwas über halb voll werden, weil sie sonsten überlauffen, und backe es im Backofen oder in der Dortenpfanne kühl aus; dann wann es zu heiß gebacken wird, gehet es nicht auf, und wird speckigt.

334. Andere Quittenkuchen.

Nehme erster wehnter massen einen Vierling Quittenmark, und vier Loth zart gesiebten Zucker dazu, thue den Zucker zu den Quitten schlage auch ein ganzes Ay darein, und rühre es eine Stunde auf einer Seiten. Nach diesem nehme nach und nach fünf Ayerklar, und klein geschnittene Citronenschaalen darunter, und fülle es, wie oben gedacht worden in die Model. Es muß aber im Backen eine schnelle Hitze haben, sonst lauft es nicht auf, und wann es nicht so lang gerühret wird, bis es wie ein Schaum ist, so ist es nicht gut. Im Backofen gerathen sie am besten, leiden aber nicht wohl, daß man sie über die Gasse trage.

335. Runde Kränzlein.

Nehme beliebige Ayer und klopfe sie wohl, nehme ferner so viel Milch als es Ayer seyn, und rühre mit diesen Ayern und Milch so viel Schönmehl an, daß es wie ein dünner Straubentaig wird, und salze ihn wie gewöhnlich. Darnach schmiere eine Schüssel

mit Schmalz, fülle sie mit dem Taig halb voll, und setze es in einen Hafen mit siedigem Wasser, thue es in ein Tuch, drille es fest zusammen, bis es hart gesotten ist, und fülle den Hafen allezeit voll Wasser, daß er nicht leer wird. Wann es genug gesotten ist, so schneide es in Scheiben, stich das Mittlere mit einem Glas heraus, und thue oben hin und her Schnittlein drein, doch daß sie nicht durchgehen, mach heiß Schmalz in einer Pfanne, lege die Kränzlein darein, und schöpfe heiß Schmalz darüber, daß es wohl von einander gehet, und backe sie fein langsam aus.

336. Gebackene Hobelspäne.

Nehme Wasser und Mehl, rühre ein Taiglein an, wie zu den Hippen, und backe sie in einem Hippeneisen. Nach diesem stosse eine gute Handvoll Mandel mit Rosenwasser klein, rühre sie mit Zucker und Ayern an, schneide die Oblaten zu vier Theilen, streiche die Mandel darauf, und thue sie in einen Backofen, auf ein Blech, bis sie Goldgelb gebacken seyn. Endlich wickle sie, indem sie noch warm seyn, um den Finger, daß sie krumm werden, wie Hobelspäne.

337. Mandelschnitten in einer Sulz.

Schneide Schnitten von Weißbrod, weiche sie in süsser Milch, mache einen Taig wie zu den Mandeldorten, und kehre die Schnitten darinn um, backe sie im Schmalz, und mache eine weisse Sulz darüber von Ayerweiß, Zucker und Milch, schlage sie wohl durcheinander, laß sie sieden, und schütte sie warm über die Schnitten, oder gib sie trocken auf den Tisch, und bestreue sie mit Zucker.

338. Ein gut Gebackenes.

Nehme schön Mehl und süsse Milch so viel du wilt, klopfe beliebige Ayer darunter, und mache ein gelin=

des Taiglein daraus, thue ein wenig Zucker darein, giesse es in ein Zinn, setze es auf einen Hafen mit siedigem Wasser, bis es hart ist, darnach thue es aus dem Zinn, verschneide es zu dünnen Schnitten, und schütte es geschwind in heisses Schmalz, begiesse es oben auch mit einem Löffel mit dem heissen Schmalz, und lasse es langsam ausbacken. Es gehet so hoch auf, daß die Pfanne fast zu klein ist. Zulezt streue Zucker darauf.

339. Aepfel ohne Taig zu backen.

Schäle saure Aepfel, backe sie im Schmalz langsam, doch bräunlicht, und lege sie in ein Zinn, schäle etwas Mandel, und verschneide sie zu kleinen Stücklein, und stecke sie samt etwas ganzem Zimmet ordentlich in die Aepfel. Nehme ferner halb Wasser und Wein, gestossenen Zucker, Zimmet, und kleine Rosinlein, laß es in einem Häfelein kochen, und giesse es über die gebackene Aepfel. Man kan auch die Biren auf gleiche Weise zurichten, nur mit dem Unterschied, daß man die Biren in der Brühe muß kochen lassen, bis sie weich werden.

340. Gefüllte Zwetschgen.

Schäle die Zwetschgen, und schneide sie voneinander. Nehme Zucker, Zimmet, einen Löffelvoll Mehl, süssen Mohn und ein wenig Rosinlein, rühre es untereinander, fülle die Zwetschgen damit, backe sie im Schmalz, und bestreue sie mit Zucker.

341. Gute Hippen zu machen mit lauem Wasser.

Nehme ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund Schönmehl und fünf Ayer, von einer Citrone die Schelfen und eine Handvoll klein gestossene Mandel, etwas Zimmet, Nägelein, und Muscatennuß. Rühre dieses alles mit lauem Wasser ganz dünne an, und backe sie.

342. Zimmetbögen.

Nehme ein Pfund Mandel, schneide dritthalb Vierling davon länglicht, die übrige stosse mit dem Saft von einer Citrone ganz klein, nehme drey Vierling zart gesiebten Zucker, einen halben Vierling Citronade, drey Loth Zimmet und von einer Citrone die Schelfen dazu, und mache alles untereinander. Nach diesem rühre sieben Ayerklare, doch allemahl nur zwey über einmahl, bis sie lauter Schaum sind, und vor vier Kreutzer gestossenen Tragant darunter. Diesen Ayerschaum rühre geschwind in die oben beschriebene Fülle, nehme ein Blech, und beschmiere solches wohl mit Butter, streiche die Bögen mit einem Messer fast viereckigt, doch etwas länger als breit, nicht gar zu dick darauf, lasse es gelb backen, und wende sie noch warm über ein rundes Holz, daß sie ihre gehörige Krümme bekommen. So seynd sie recht.

343. Wienerbögen.

Nehme 1 Pfund Mandel, stosse 3 Vierling davon, und 1 Vierling schneide zart. Zu diesen Mandeln nehme 3 Vierling zart gesiebten Zucker, 5 Loth Citronade, 8 Ayer, und von zwey Citronen das Mark. Dieses alles lasse, doch ohne die geschnittene Mandeln, mit einander kochen, bis es dick wird, daß man es verrühren kan. Ferner nehme vor vier Kreutzer Spanischen Flor, weiche solchen in gut Zuckerwasser ein, bis die Farbe heraus gezogen ist. Alsdann nehme den halben Theil von den geschnittenen Mandeln, thue sie in diesen wohl ausgedruckten spannischen Florsaft, stelle sie so lange auf einen h issen Ofen, bis es unter fleißigem Umrühren trocken ist. Die andere Helfte der geschnittenen Mandel aber lasse weiß. Endlich streiche die gemachte Fülle auf Oblaten, die nach Belieben geschnitten seynd, lege sie

auf bestrichene Bleche, und lasse sie in der Dorten-pfanne nur ein wenig gelb backen. Nach diesem neh-me drey Ayerklar, zehen Loth zart gesiebten Zucker, und von einer halben Citrone den Saft, mache ein Eis daraus, und streiche solches auf die gebackene Bögen. Zuletzt nehme 4 Loth in siedendem Wasser abgezogene, und klein gehackte Piscatien, und streue solche, nebst den weiß und roth gefärbten Mandeln auf die Bögen, und lasse sie auf dem heissen Ofen abtrücknen.

344. Zuckerbrod mit Mandeln.

Nehme 2 frische Ayer, und einen halben Vierling mit Rosenwasser abgestossene Mandeln, zerklopfe die Ayer und die Mandeln in einem irdenen Geschirr wohl und glatt, rühre auch 2 oder 3 Löffel voll Rosenwasser, 12 Loth Zucker und 16 Loth Nürnberger Mehl darein. Wer will, kan auch Citronenschelfen und Zim-metwasser darunter thun, und das Angerührte in Mödeln backen.

345. Zuckerschnitten.

Nehme 6 Ayer klopfe sie wohl, und rühre ein halb Pfund zart gestossenen Zucker, ein halb Pfund recht schön weiß Mehl, und ein wenig Rosenwasser darun-ter, schmiere einen viereckigten verzinnerten Model mit frischem Butter, und schütte den Taig darein, thue ihn nach dem Backen über Nacht in Keller, her-nach am Morgen kan man es zu Schnitten schneiden, und dieselbe auf dem warmen Ofen oder in des Becken Ofen trocknen.

346. Eine gute Suppe für Kranke.

Schneide ein Weißbrod gewöhnlicher massen ein, lege ein Stück Butter dazu, giesse gute Hüner- oder Fleischbrühe daran, und laß es aufkochen; Verklopffe ein Ay, rühre es an die Suppe, lasse sie noch ein

wenig aufkochen, alsdann würze sie mit Muscatenblüthe.

347. Sehr schöne und gute Suppe von jungen Hünern.

Nehme 3 junge Hüner ab, und rupffe sie trocken. Nach dem Ausnehmen hacke die Mägen, Lebern und Herzen klein; lasse einen halben Vierling Butter in einer mößingen Pfanne zerfliessen, thue das Gehackte mit etwas Schnittlauch und Ayern darein, und rühre es bis es dick zu werden anfängt Hernach schütte es in eine Schüssel, rühre es mit noch ein paar Ayern an, würze es mit Muscatenblüthe und Salz, und fülle die Hünlein, auch so gar die Kröpfe derselben, lege in siedige Fleischbrüh mit einem guten Stück Butter, und lasse sie ein Paar mal aufwallen. Indessen nehme vor 3 halbe Kr. Weißbrode, schneide sie in ganz dünne Schnitten, doch so, daß ein jedes Weißbrod in dem Boden ganz bleibt, lege die Weißbrode in ein Zinn, und zwischen ein jedes Weißbrod ein gefülltes Hünlein, und giesse gute Fleischbrühe darüber. Denen Hünlein stecke nach dem Anrichten Majoran oder Peterling in den Schnabel, und streue Schnittlauch und Muscatenblüth darauf; lasse es auf einer Glut aufkochen, und belege den Schüsselrand vor dem Auftragen mit kleinen Blumen oder Peterling.

348. Biscnitdorten, wovon ein halb Pfund Zucker einen Pfündigen Model füllt.

Schlage mit einem Schlagbesen das Weisse von 12 Ayern zu einem Schaum, daß es stehet. Indem dieses geschiehet, lasse durch eine andere Person die 12 Dotter unter ein halb Pfund Zucker eine Weile schlagen, menge den fertigen Schnee und noch sechs andere Dotter auch darunter, schlage es eine Zeitlang,

setze es auf ein gelindes Kohlfeuer, und schlage es immerfort, bis es warm, aber nicht zu heiß wird. Endlich thue es wieder von dem Feuer hinweg, und schlage fort, bis es kalt genug und dick ist; Rühre anderthalb Vierling fein Stärkmehl nebst einer abgeriebenen Citrone darunter, schmiere die Form mit Butter, bestreue sie mit Mutschelmehl, fülle das Gerührte darein, und backe es gemächlich.

349. Biscuitdorte mit eingemachten Erbselein oder Johannis-Beerlein.

Mache den Taig, wie allererst Nr. 348. gezeigt worden. Wenn du aber den Taig eben in den Model füllen willst, so nehme von den Stielen abgepflügte eingemachte Erbselein oder Johannesbeerlein, rühre sie in den Taig und backs so gleich. Bey dem Auftragen streue Zucker darauf, und bestreue es mit etlichen Stengelein von demjenigen, was du darein gerühret hast. Es ist ein artiges Essen.

350. Sehr guter aufgezogener Reißbrey.

Nehme einen Vierling wohl verlesen Reiß, zerstosse es wie Grießmehl, und koche es mit Milch dick ein. Stosse ferner eine Handvoll geschälte Mandeln, thue sie in eine Schüssel, und den gekochten Brey, einen halben Vierling Butter, ein wenig Rosenwasser und beliebigen Zucker dazu, lege vier Ayer in das warme Wasser, schlage eines nach dem andern in das obgemeldte, und rühre es wohl; nicht weniger rühre eine halbe Maas laue Milch daran, mache Schmalz in einer Schüssel heiß, schütte das Angerührte darein, thue unten und oben Glut dazu, und lasse es schön gelb backen. Bey dem Auftragen streue Zucker und Zimmet darauf.

351. Reißmueslein.

Stosse ein Händlein voll Reiß so klein, als du kanst, koche es in süsser Milch, thue Zucker, Zimmet und frischen Butter daran, und gib es hin.

352. Carfiol mit Krebsschwänzen.

Zerstosse einige Krebsschaalen, und röste sie im Butter, giesse Fleischbrühe daran, bis es zu dem Carfiol genug ist; presse sie durch, lege die Krebsschwänze zu dem Carfiol in die Schüssel, giesse die Brühe daran, und lasse es aufkochen, und gibs hin.

353. Zuckermues noch eins.

Nehme die Brosamen von ein oder zwey Semmeln, und etwas Rohn, lasse es aneinander sieden, und thue, wenn es zu sieden anfangt, frischen Butter, so groß als ein klein Ay, zwey Löffelvoll Rosenwasser, vier Ayerdotter und Zucker daran, lasse es sieden, und rühre es in eine Schaale.

354. Mörserkuchen.

Nehme eine Handvoll Semmelmehl, einen Vierling gestossenen Mandel, einen Schöpflöffel voll süssen Rohn, Zucker und kleine Rosinlein nach Belieben, und 4 Ayer, zerklopfe alles wohl durcheinander, und salze es ein wenig. Thue ferner Kohlen um einen Mörser, tunke einen Pinsel in das heisse Schmalz, schmiere den Mörser inwendig damit, und schütte das Angemachte darein; thue einen eisern Deckel und Kohlen darauf, lasse es drey Viertelstunde darinnen backen, thue Kohlen rings um den Mörser, und richte den Kuchen an.

355. Andere Mörserkuchen.

Mache ein Kachelmues von Ayer und Rohn, lasse es kalt werden, thue Rosenwasser und einen Vierling klein gestossene Mandel daran, mache ihn mit einer

guten Milch etwas dünner, thue es auch in einen Mörser und laß es obgemeldter massen backen.

356. Morchen von Kalbslungen zu machen.

Siede eine Kalbslunge, bis sie genug ist, thue sie nach dem Sieden aus dem Wasser heraus, lasse sie trocken werden und hacke sie klein. Nehme 3 Ayer, und rühre sie damit an. Nach diesem nehme das Gelbe von 2 oder 3 Ayern, mache von Schönmehl ein dünnes Taiglein, wälle es dünn aus, schneide einen halben Fingers lange, und eines Fingers breite, Stücklein von dem gewällten Taig, schmiere ein Blech mit frischem Butter, lege die Stücklein Taig darauf, thue mit dem Messer etwas von der gehackten Lungen auf die Taigstücklein, formiers wie die Morchen, und lasse unten ein wenig Taig füraus gehen, wie die Morchenstiele; mach sie von zerschiedener Grösse, und thue sie lang nach dem Brod in den Backofen, daß sie hart werden. Nach dem Backen thue eine gute Fleischbrühe und zimlich frischen Butter, ein wenig Muscatenblüthe, Pfeffer und Ingwer daran, laß es aneinander kochen, bis sie genug seynd und richte sie, wenn sie dir beym Versuchen schmecken, an.

357. Zuckerrüben zu backen.

Schabe die Rüben sauber ab, lasse sie darnach in einem siedenden Wasser nur einen Wall, wie etwan weiche Ayer, thun; nehme sie heraus und lasse sie trocken werden, kehr sie in einem Weintaige, wie man zu den Aepfelschnitzen macht, um, lege sie in Schmalz, und lasse sie wie die Aepfelschnitze backen, thue sie heraus und streue Zucker darauf.

358. Zuckerrüben in Milchrohn.

Wann die Zuckerrüben abgesotten sind, thue süssen Rohn, Pfeffer, Ingwer, ein wenig Muscatenblüth und frischen Butter daran, lasse es, doch nicht gar zu lange, aneinander kochen, und richts an.

359. Zuckerrüben mit Fleischbrühe.

Thue die im Wasser abgesottene Zuckerrüben in ein Kächelein, und gute Fleischbrüh, frischen Butter, Pfeffer und ein wenig Muscatenblüth daran; lasse es aneinander recht kochen, brenne ein wenig Mehl, doch daß es weiß bleibt, darein, und verbessere was etwa beym Versuchen daran fehlet.

360. Brates-Küchlein.

Nehme einen übergebliebenen Kalbsbraten, hacke ihn klein, schlage, nachdem der Kuchen klein oder groß werden solle, etliche Ayer darein, thue Schmalz in eine Pastetenkachel, setze sie auf einen Rost, thue Kohlen darauf, und in die Kachel etliche Löffel voll süssen Rohn, ein wenig Pfeffer und Ingwer, schütte das Angerührte darein, und lasse es nicht zu viel backen. Wer will, kan ein wenig kleine Rosinlein und klein gestossenen Zimmet und Zucker darein thun.

361. Noch eine Art gesotten und gebackener Kalbsfleisch-Knöpflein.

Verklopffe, wann das Kalbsfleisch gehackt ist, das Gelbe von etlichen Ayern wohl, rühre zerlassenen Butter darein, mache das Fleisch mit süssem Milchrohn an, und rühre es auch zimlich lange, darnach thue die Ayer mit dem Butter zu dem gehackten Fleisch, würze es mit Ingwer, Saffran, Muscatenblüth und Salz, rühre es durcheinander, mache die Knöpfflein, legs in eine gute Fleischbrüh und koche sie bis sie genug sind. Wilt du sie gebacken haben, so nehme sie aus der Brühe, hernach lasse sie abtrücknen, schlage Ayer in ein Geschirr, klopffe sie wohl, tuncke die Knöpflein darein, lege sie in heisses Schmalz und lasse sie ein wenig backen.

362. Junge Hüner in Milchrohn.

Schneide die gesäuberte junge Hüner in vier Theile, thue Butter in eine Kachel, laß ihn zergehen, lege die Hüner darein, salze sie nicht zu viel, und lasse sie darinn prägeln, bis sie wohl erstarket sind. Alsdann schütte süssen Rohn daran, würtze sie mit ein wenig Citronen, Jngwer, Pfeffer und Muscatenblüthe, und lasse alles miteinander kochen, bis es recht ist.

363. Spatenten mit Mandeln.

Stosse beliebige Mandel gar kleine, mache sie mit Ayern und süssem Milchrohn zimlich dünne an und zuckere sie wohl. Darnach weiche Semmelschnitten darein, und laß sie darinn liegen, bis sie weich werden. Thue in ein Pfäunlein zimlich Schmalz, mache ein Gelege Schnitten darein, und giesse von den angemachten Mandeln darauf. Auf diese mache wieder ein Gelege Schnitten, und wieder Mandeln, bis es gar ist; Thue unten und oben eine Glut, doch oben mehr als unten, dazu, und backs also. Es gehet ganz heraus.

364. Gute Zweifelstricklein.

Nehme ein Pfund Mehl und ein Pfund gar klein gestossenen und gesiebten Zucker, ein Pfund Butter, zehen Ayerdotter, sechs Löffel voll Rosenwasser, ein wenig Zimmet und acht Ayerschaalen voll frisch Wasser. Aus allen diesem zusammen mache einen Taig, wie zu denen Schneeballen, und schaffe den Taig wohl, daß der Butter recht verrieben wird, von dem Zucker aber behalte so viel übrig, daß du zu dem Eis und der Fülle noch genug hast. Wann der Taig gemacht ist, so welle ihn so dick als ein Messerrucken, halb Ellen lang, und vier Finger breit. Nach diesem nehme zur Fülle ein halb Pfund ganz klein gestossene

Man-

Mandel, etwas von dem übrigen Zucker, etwas Rosenwasser, Zimmet, klein geschnittene Citronade und ein wenig Spannischen Wein, machs untereinander, und etwas dünner als zu den Muscatenzinnlein; fülle die geschnittene Plätze damit, überschlage sie, und schlinge die Zweiffelstricke davon, und backe sie in dem Backofen. Wenn sie halb gebacken sind, mache ein Eiß von Zucker und Rosenwasser darauf, und thue sie wieder in den Ofen, daß sie ausbacken. Sie sind gut.

365. Gebackene Finger.

Nehme von einem Milchscherben den süssen Rohn, zwey oder drey Löffel voll Rosenwasser, und zwey Löffel mit Wein, vier oder fünf Ayerdotter, zwey Händevoll Zucker, und ein wenig zerlassenen Butter. Diß verrühre alles ineinander, rühre des besten Schönmehls darein, bis der Taig sich auswürken läßt, und doch nicht zu fest ist; alsdann mache Finger daraus, und backe sie gelb.

366. Gerührte Küchlein von lauter Wein.

Mache Wein und etwas Zucker in einer Pfanne siedig, schütte ihn ans Mehl, und rühre es, bis es wohl glatt wird. Nach diesem rühre den Taig mit lauter Ayern ab, bis er wird, wie der gebrühte Küchleinstaig seyn solle, lege mit einem kleinen Löffel Stücklein davon ins Schmalz und backe sie gewöhlicher massen, nach dem Backen bestreue sie mit Zucker.

367. Brockenkuchen.

Nehme eine gute süss. Milch, 4 Ayer, 3 Löffel voll Rosenwasser, etwas Zimmet und Zucker, und schlags wohl durcheinander, schneide Semmel zu Schnitten, giesse die Ayermilch daran, lasse sie eine Stunde darinnen weichen, lasse Schmalz in einem Pfännlein heiß werden, lege eine Schnitte nach der andern darein, und thu oben

und

und unten Glut dazu, daß es allenthalben braun werde. Will es nach dem Backen nicht heraus gehen, so stelle die Pfanne eine halbe Stunde ins Wasser und thue hernach den Kuchen heraus, zuckere ihn oben u. gieb ihn hin.

368. Gefüllte Weißbrod

Nehme ein oder zwey Wecken, schneide sie gewürfelt, doch daß sie unten am Boden bey einander bleiben, und backe sie im Schmalz, bis sie schön gelblicht zu werden anfangen. Alsdann thue sie heraus, mache eine Brühe von ziemlich klein gestossenen Mandeln, Zucker, etwas Rosenwasser, groß und kleine Rosinlein, und klein gestossenen Zimmet, nehme sechs Löffelvoll süssen Milchrohn darzu, rühre alles wohl untereinander, und lasse es aufsieden. Es muß aber ziemlich viel Brühe seyn. Giesse sie darüber, und trage es auf. Schneide das Weißbrod in anderthalb Finger dicke Stücke, backe sie im Schmalz recht gelblicht, und giesse die vorgeschriebene Brühe darüber, oder mache eine Brühe wie eine Weinsuppe, und richte darüber an. Du kanst auch geschnittene Mandel, und groß und kleine Rosinlein darein thun.

369. Gebacken Reiß.

Lasse beliebigen Reiß eine gute Weile in der Milch sieden, mache eine gute Mandelmilch; und schütte sie daran, thue zwey oder drey Ayer, Zucker, Zimmet, und die Mandelmilch an den Reiß, und rühre es, daß das Reiß wohl dick bleibt. Wann er schier erkaltet ist, schneide Strützlein daraus, kehre sie im Mehl um, und backe sie im Schmalz schön gelb, streue Zucker und Zimmet darauf, und mache eine süsse Brühe darüber.

370. Ayermilch zu machen und zu backen.

Nehme eine Maas gute Milch oder süssen Rohn

und sieben oder acht Ayer, siede sie mit Milch starck, thue sie in ein Tuch, lege ein Brettlein und Stein darauf, daß sie getrocknet wird, schneide darnach Schnitzlein daraus, kehrs im Mehl um, und backs im Schmalz, bis es fein braun wird, säe Zucker darauf, und gibs hin oder mache eine süsse Brühe daran.

371. Quittenfülle in Krapfen.

Schäle Quitten, schneide sie in dünne Schnitze, und backe sie im heissen Schmalz. Nach dem Backen hacke sie klein, thue Zimmet, zwey Löffel voll Rosenwasser und Zucker daran, und rühre alles unter einander. Nach diesem mache Krapfen aus einem beliebigen Buttertaig, fülle das Angerührte darein, umfahre sie mit einem Krapfenrädlein, lege sie auf ein Blech, und lasse sie in einer Dortenpfanne oder nach dem Brod im Ofen backen.

372. Quittenzelt zum Confect.

Schäle Quitten und schneide sie in Stücklein, dämpfe sie mit Zucker und seihe die Brühe herab; darnach zerstosse die Quitten wohl, giesse die Brühe wieder daran, und lasse sie also sieden, bis sie zum Gestehen dicke genug sind. Du magst auch einen guten Theil Citronensafft daran thun. Alsdann thue sie in die dazu gehörige Mödel und laß sie darinnen stehen. Wann sie nun wohl gestanden und feste sind, so nehme sie heraus, und stelle sie an einen Ort, da sie weder zu bald noch zu langsam abtrocknen, und kehre sie offt um. Wilt du aber die Quittenzeltlein besonder gut für den Magen machen, so dämpfe die Quitten im Wein, und thue Honig und Gewürz daran.

373. Der Frau von St * * * * Citronenmues.

Nehme von drey Ayer den Dotter, verrühre ihn gar wohl, und drey Löffel voll Nürnbergermehl, drey oder vier Loth gestossene Mandel und von einer Citrone den Safft darunter. Die Schelfen

der

der Citrone reibe am Reibeisen, thue sie samt dem nöthigen Zucker und nicht gar einen Schoppen Wein auch daran, rühre alles wohl durcheinander, und lasse es auf einer Glut sieden, doch so, daß oben auf der Schüssel auch Glut seye.

374. Der Frau R*** Aepfelmues.

Nehme 6 grosse säuerlichte Aepfel, brate sie im Ofen, daß sie recht weich werden, thue Schelfen und Putzen davon, nehme eine Hand voll klein gestossene Mandeln, weiche Semmel und Zucker alles durcheinander, und rühre es zusammen, bis es glatt wird, thue Schmalz in ein Geschirr, und unten und oben Kohlen dazu, und laß es backen.

375. Warmes Ayermues.

Klopfe 10 oder 12 Ayer wohl, giesse eine Maas Rohn oder dicke Milch darzu, brenne zwey Löffel voll Mehl in heisses Schmalz, und rührs darunter, würze es mit Zucker, Zimmet und Saffran, thue es mit einander in eine Dorten- oder andere breite Pfanne und Kohlen oben darauf, laß es allgemach backen, bis es eine braune Haut bekommt, richts an, und leg die braune Haut oben darauf, streue Zucker darauf, und gibs hin.

376. Noch eine Art gute Rebhünerpasteten zu machen.

Nehme anderthalb Pfund Mehl, und fünf Vierling Butter, thue es zusammen auf ein Brett, salze es, und verschneide den Butter ein wenig. Alsdann nehme sauren Milchrohn darzu, und verreibe es gleich mit dem Wällholz, bis sichs wällen läßt, dann überschlage den Taig dreymal. Die Rebhüner würze mit Pfeffer Ingwer, Nägelein, Muscatennuß und Muscatenblüthe, auch ein wenig Salz, thu ein wenig Eßig, zerknirschte Wachholderbeere und Citronen,

Roß-

Roßmarin, Lorbeerblättter, Majoran und Quendel darzu, und lasse die Rebhüner darinn liegen; hernach hacke Speck und Zwiebel, Peterling und Brod untereinander klein. Endlich mache die Pastete nach deinem Gefallen, thue die gehackte vier Stücke darein, und behalte nur von dem Speck ein wenig heraus zu der Brühe. Lege die Rebhüner und das Gewürz auch darein, schliesse und backe die Pastete, unterdessen bereite die Brühe besonder in einem Häfelein von Fleischbrühe, gehackten Speck und Butter, und giesse sie nach dem Backen daran; oben darauf aber stecke vor dem Auftragen die Köpfe von den Rebhünern. Die Wildbrettpasteten können eben so gemacht werden.

377. Gesulzter Welscher Hahn.

Nehme einen welschen Hahnen in einen grossen irrdenen Hafen, daß er Plaz darinnen hat, schütte fünf Schoppen Wein, einen Schoppen Eßig, und so viel Wasser daran, bis der Hafen voll wird; salze es, doch nicht zu viel, thue vier oder fünf Kalbsfüsse, so viel geraspelt Hirschhorn, daß es recht sulzig wird, und nach dem verschaumen, einen mit Zimmet und Nägelein besteckten Zwiebel dazu. Der welsche Hahn muß aber zuvor heraus gethan, mit Salz abgerieben, mit frischem Wasser abgewaschen, und alsdann wieder in die Brühe gethan, und abgesotten werden, bis er weich ist, doch nicht verfällt. Thue ferner allerhand gantzes Gewürz, Pfeffer, Ingwer, Muscatennuß, Muscatenblüth, Lorbeerblätter, Rosmarin, Quendel und Citronen darein, und laß es sieden, bis es recht kräfftig ist, die Fette aber thue sauber davon. Wenn es genug gesotten ist, seihe die Brühe durch ein sauber Tüchlein, zwey bis drey mahl. Ingleichem nehme den welschen Hahn, so bald er weich ist, aus

dem Hasen, lege ihn in eine Schüssel, giesse ein wenig Brühe darzu, und decke ihn wohl zu, daß er hübsch weiß bleibt; Ferner verklopfe zwey Ayerweiß zu einem Schaum, giesse etwas von der Brühe, wenn sie nimmer zu heiß ist, an das Ayerweiß, rühre es wohl, und schütte es wieder in die ganze Brühe, blos ehe man sie über den Hahnen gießt. Alsdann thue wieder von dem besten gröblichten Gewürz, und ein wenig Saffran an den Hahnen, und seihe die Brühe durch das obige Tüchlein über den welschen Hahnen, decke es wohl zu und lasse es gestehen.

378. Süß-Brod zu machen.

Schneide Weißbrod lang, und drucke es in Milch, backe es im Schmalz, und mache nachstehende Brühe darüber: Nehme ein wenig Schmalz und röste etwas Mehl darinnen, thue Rosinlein, Zibeben, Zimmet und Zucker darein, laß es aneinander sieden, und schütte es über das Brod.

379. Gut Kirschenbrod.

Nehme eine oder zwey Hände voll dürre Weinkirschen, und eine Handvoll süsse, nachdem du viel machen willst, stosse sie in einem Mörser, siede sie in einem guten alten Wein ziemlich lang, und treibe sie durch. Alsdann thue Zucker, Zimmet, Nägelein, und klein geschnitzelte Citronenschelfen darein, und laß es noch ein wenig aneinander sieden. Unterdessen schneide einen Wecken in Messerruckendicke Schnitten, backe sie schön gelb im Schmalz, lege sie Creutzweis herum im Zinn, und giesse die Brühe darüber, streue Zucker und Zimmet darauf, und giebs warm oder kalt.

380. Gefüllte Citronen.

Nehme beliebige Citronen, schneide sie mitten voneinander, thue das Marck heraus, höle die Schaalen

len sauber aus, lege sie in ein frisches Wasser, siede sie, bis sie weich seyn, und lege sie wieder ins frische Wasser. Nach diesem nehme ein halb Pfund Mandel, stosse sie mit ein wenig Rosenwasser gar klein, nehme drey ganze Ayer, und von drey andern nur den Dotter, und anderthalb Vierling geriebenen Zucker, thue ihn zu denen Mandeln, rühre es mit denen Ayern glatt an, thue von einer Citrone die klein geschnittene Schelfen und Citronade, so viel du wilst, dazu, und rühre alles zusammen eine gute Stunde. Hernach nehme die Citronenschaalen aus dem Wasser, stelle sie in ein Zinn, in welches zuvor ein wenig alter Wein und Zucker gegossen worden; fülle den gerührten Taig in die Citronenschaalen, und backe sie in der Dortenpfanne oder im Beckenofen, aber in keiner schnellen Hitz. Nach diesem nehme das Mark, thue die Kerne sauber davon, schütte einen guten Schoppen frisch Wasser daran, treibe es durch ein Tüchlein, versüsse es mit Zucker, thue es in einer mößingnen Pfanne über das Feuer, und lasse es kochen, bis es dicklicht wird, oder nimmer von dem Teller lauft; hierauf thue es in ein Zinn, und stelle die gefüllte Schaalen reinlich darein, so sind sie fertig.

381. Citronad-dorten.

Nehme ein halb Pfund Mandel, und ein halb Pfund Citronade. Den Citronade schneide, und die Helfte der Mandel ebenfalls, wie zu einer geschnittenen Mandeldorten; die andere Helfte der Mandel stosse gröblicht; thue ferner von drey Citronen die klein geschnittene Schaalen dazu, und schneide das Mark Scheibleins-weiß, und thue die Kerne sauber davon. Nach diesem läutere drey Vierling Zucker in einer mößingnen Pfanne, bis er schön hell ist,

thue die Citronenscheiben darein, und laß es allgemach kochen, doch daß es noch safftig bleibt, und menge alles untereinander. Die Dorte mache von einem guten Buttertaig, fülle das Obige darein, und wälle den Deckel etwas dicker aus, als den Boden, schneide ihn schön aus, backe die Dorte gelb, und bestreue sie nach dem Backen mit Zucker.

382. Aepfelknöpflein.

Nehme die Aepfel, schäle und schneide sie geblättelt, röste sie im Schmalz, daß sie weich werden, nimm gerieben Semmelmehl darunter, schlage zwey Ayer darein, thue Zucker und Zimmet dazu, rühre es untereinander, lege es Knöpfleinsweis in heiß Schmalz, und mache nach dem Backen eine süsse Brühe daran.

383. Aepfelknöpflein auf andere Art.

Schäle Aepfel, und schneide den Butzen sauber heraus, hacke dieselbe auf einem Hackbanck klein, thue ein wenig Weißbrod, genugsamen Zucker und Zimmet darunter, rühre es mit Ayern an, mache Knöpflein daraus, backe sie im Schmalz, bestecke sie mit Mandeln, und mache eine süsse Brühe darüber.

384. Einen Karpfen am Spieß zu braten.

Spicke den ausgenommenen Karpfen mit Speck, stecke ihn inwendig voll Austern, und ein gut Stück frischen Butter, eine halbe Citrone, Salz, Pfeffer und Muscatenblüth dazu, vermache den Schnitt am Karpfen wieder wohl, stecke ihn an einen Spieß, und brate ihn fein safftig. Er ist gut.

385. Mandelbirn.

Mache mit einer Maas Milch und 7 oder 8 Ayern ein Käßlein, wohl ausgetrocknet, einen Abend zuvor, ehe du die Mandelbirn nöthig hast. Nehme eben so viel mit Rosenwasser zerstossene Mandeln, und Zucker und Zimmet nach Belieben, menge alles un-

ter-

tereinander, mache die Hand mehligt formire Biren daraus, stecke an statt der Butzen in eine jede ein Würznägelein, und an statt des Stiels einen lang geschnittenen Zimmet; wergle die Biren von aussen ein wenig im Mehl, backe sie im Schmalz, das bey dem Einlegen nicht gar zu kühl, und nicht zu heiß ist; stelle sie in eine Schüssel, mache eine süsse Brühe darüber, und lasse sie zuvor einen kleinen Sud thun, daß sie nicht zerfallen. Wann man Quitten- Birn- oder Aepfelsafft hat, und thuts in die Brühe, ist es gar gut.

386. Warmes Mandelmues.

Schäle und stosse ein Pfund Mandeln und reibe sie klein; darnach nehme ein Mäßlein Rohn und die Brosamen von einer langen Semmel, Mutschel oder Geige, weiche sie in den Rohn, treibe sie durch einen engen Durchschlag oder Sieblein, rührs an die Mandeln, und einen guten Löffelvoll Zucker dazu, lasse es sieden, bis es genug ist, und gieb es kalt oder warm.

387. Rosinleins-Mues für Kranke.

Nehme gewaschene Weinbeere, hacke sie klein, thue sie in ein Häfelein, und ein wenig Rosenwasser und Wein darein, lasse sie sieden wie harte Ayer; und zwinge sie durch ein sauberes Tüchlein. Nach diesem nehme Brosamen von einem Hausbrod, das nicht zu sauer ist, röste es im Schmalz, giesse den durchgetriebenen Wein daran, zuckere es, laß es kochen, daß es wie ein Mues wird, und richte es an.

388. Straubenmues mit Wein.

Backe Sträublein schon angezeigter massen fein rösch, hacke sie klein, giesse drey Theile Wein und ein Theil Wasser daran, lasse sie kochen, bis es wie ein Mues wird, thue Saffran, genugsamen Zucker und gar ein wenig Ingwer daran, richte es an,

und streue Zucker und Rosinlein darauf. Man kan die gehackten Strauben auch in der Milch kochen.

389. Noch ein Bierenmues.

Schäle gute Bieren, die nicht steinigt sind, schneide sie klein, setze sie mit Wein zu, lasse sie sieden, bis sie weich werden, zertreibe sie wie einen Brey, versüsse sie mit Zucker, thue ein wenig Ingwer daran, lasse sie im Schmalz zergehen, schütte die Biren darein, lasse sie darinnen wohl aufkochen, richte sie an, und streue Zucker darauf.

390. Noch einen Kirschenkuchen.

Thue die Stiele von den Kirschen, und Schmalz in eine Pfanne, prägle sie nur ein wenig darinnen, schütte sie in ein Geschirr, lasse sie kalt werden, schneide ein Weißbrod gewürfelt, oder röste es im Schmalz, daß sie recht gelb werden, und das geschnittene Brod unter die Kirschen, und etwas Zucker, Zimmet, und gar ein wenig klein gestossene Nägelein dazu. Alsdann nehme einen Kochlöffel voll Schönmehl oder zwey Löffel voll Semmelmehl, mache es mit Ayern oder mit kaltem Wein an, doch, daß es nicht gar zu dünne wird, thue die Kirschen und geröstete Bröcke darein, und rühre alles untereinander; thue Schmalz in eine Pfanne, die nicht gar zu weit, sondern etwas hoch ist, lasse es recht heiß werden, schütte alles mit einander darein, thue Kohlen, doch unten mehr als oben dazu, vergisse sie auch nebenher nicht, und lasse ihn backen. Wann er braun-gelb siehet, ist er genug, und wann du ihn aufsetzen willt, so streue Zucker darauf.

391. Mandelküchlein.

Nehme einen Vierling abgeschälte Mandel, stosse sie recht klein, machs in einer Schüssel mit Rosen-

wasser, Zucker, Zimmet und ein wenig Semmelmehl, und zwey oder drey Ayern an, doch daß es nicht zu dünne wird; legs mit einem Löffel in nicht gar zu heisses Schmalz, schütte sie wohl, daß sie nicht aneinander kleben, und backe sie langsam. Wann sie die rechte Farbe haben, so sind sie genug. Vor dem Auffsetzen streue Zucker darauf.

392. Zuckerbretzeln, andere Art.

Nehme beliebige Ayer, neu Schmalz, Zucker und Rosenwasser nach Gutdüncken, klopfe es wohl untereinander, thue es in eine Pfanne, und laß es einen Sud thun; rühre es nach dem Sieden mit schönem Weißmehl an, und mache einen Taig daraus, formire Bretzeln, und lasse sie im Ofen backen.

393. Andere Mandelküchlein.

Nehme eine völlige Hand voll gut Schönmehl, thue es auf ein Brett, giesse etliche Löffel voll Wein auf das Mehl, thue anderthalb Vierling Butter, einen Löffel voll Rosenwasser, Zucker und Zimmet, von einer Citrone die gar klein geschnittene gelbe Schelfe, und anderthalb Vierling klein gestossene Mandeln dazu, mache alles auf dem Brett untereinander, und rühre es mit der Hand immer auf eine Seite, bis es genug gerührt ist; Alsdann wärgle den Taig eines halben Fingers dick, besäe ihn mit weissem Mehl, trucke mit einem kleinen Glas runde Blätzlein daraus, bestreichs mit Butter, und backs nach dem Brod auf einem Blech, daß sie nicht zu hart werden.

394. Muscatzinnlein.

Nehme ein Pfund der besten Mandel, reibe sie mit einem Tuch wohl ab, darnach stosse sie mit den Schelfen klein, menge ein Pfund guten Zucker, ein Loth Nägelein, eben so viel Zimmet, ein Quintlein Cuben, drey Löffel voll Spanischen Wein, zwey Löffel

voll Rosenwasser, ein ganz Ay, und von einem andern das Wasser darein, rühre es wohl, durch einander, besäe den Model mit weissem Stärkmehl, wie bey den weissen Lebkuchen, und trucke den Taig darein; lege es auf Oblaten und backe es im Ofen, aber lang nach dem Brod, und lasse sie eine Viertelstund darinn liegen.

395. Eine andere Art Muscatzinnlein.

Nehme ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund ohngeschälte Mandel, ein halb Loth Citronenschelfen, ein Loth Zimmet, ein Quintlein Nägelein, ein Quintlein Ingwer, und eine ganze Muscatennuß, schneide dieses alles fein gröblicht, mache es mit einem Ay, und einem Löffel voll Zimmetwasser an, trückne es mit zwey Loth Nürnbergermehl aus, lege sie wie die Obige auf Oblaten, und backe sie.

396. Zart durchgetriebene Zuckerwerk zu machen.

Nehme ein Loth weissen Tragant, giesse drey Loth Wasser darüber, und lasse ihn über Nacht weichen; trucke solchen alsdann durch ein Tuch, thue ihn samt einem Loth Zucker in einen Mörser, stosse es wohl durch einander, menge auch einen Löffel voll Stärkmehl nach einander darunter, stosse ihn eine Stunde, darnach würke ein Stücklein Taig, und treibe ihn dünn aus, trucke es dann in die Mödel, und lasse es trücknen.

397. Biscoten-Dorten von Quitten.

Nehme von vierzehen Ayern das Weisse, klopfe es wohl ab, und rühre ein Pfund Zucker in den Klar, daß er gar weiß wird; darnach nehme ein Pfund durchgezwungene Quitten, rühre sie auch darunter, daß sie schön weiß werden, darnach streichs auf Oblaten, und formiers, wie du es haben wilt.

398. Gute Macronen.

Nehme einen Vierling Mandel, eben so viel Zucker, und das Weisse von zwey Ayern, rühre es zusammen wohl, thue es in ein mößingnes Pfännlein, und trükne es auf den Kohlen ab. Darnach thue noch einmahl einen Vierling Zucker, und einen Löffel voll Rosenwasser daran, rühre es untereinander, setze die Macronen auf ein Blech und backs.

399. Gut und schönes Bißquit.

Nehme ein halb Pfund gestossenen Zucker, zwölf Loth des besten Schönmehls, und vier Loth zart gestossen Stärkmehl, thue es zusammen auf ein Brett, schlage drey Ayer daran, mache einen Taig daraus, wälle ihn Messerrucken dick, drucke solchen in diese Form oder Model, und backs in der Dortenpfannen.

400. Ein lang Zuckerbrod zu machen.

Thue ein halb Pfund zart gerieben Zucker auf einen Bogen Papier, daß er dürr wird, hernach nehme sechs Ayer, schlage sie in einen Hafen, verklopfs wohl, thue einen Löffel voll Brantenwein oder Rosenwasser darein, schütte den Zucker auch dazu, und klopfe ihn zwey gute Stunde auf einer Seiten. Nach diesem nehme ein halb Pfund des besten und rein gestossenen Stärkmehls, laß es durch ein Gewürzsieblein lauffen, thue es in den Zucker, und rühre es untereinander. Das Angerührte fülle in blecherne oder papierne Formen, legs in die Dortenpfanne, und lasse es backen.

401. Schwefelschnitten.

Nehme ein halb Pfund Mandel, eben so viel klein gestossenen Zucker, von vier oder fünf Ayern den Klar, und etliche Löffel voll Rosenwasser, rühre es so lang, bis es ganz weiß ist, wie ein Taiglein; alsdann

schneide Oblaten, wie du sie haben wilst, und streiche das Angerührte darauf; hernach lege Mandel übernacht in kaltes Wasser, und schneide etwas Citronade gewürffelt, nehme ferner zwey Loth klein geschnittenen Zimmet, ein Loth übernacht im Rosenwasser geweichte und klein geschnittene Nägelein, vor vier Kreutzer Granatäpffel-Blüth, vor zwey Kreutzer Rittersporn, und vor ein Kreutzer Ringelblumen, schneide dieses alles klein, und mache es durcheinander Mit diesem besäe die bestrichene Schnitten, lege sie auf den Ofen, und lasse sie trücknen. Wenn sie auf einer Seite trocken sind, bestreiche die andere ebenfalls, wie erst gedacht worden. Man kans auch mit Gold überzieren, und recht trücknen lassen, aber nicht zu nahe bey der Wärme.

402. Gefüllte Oblaten von Anis, das Haupt zu stärken.

Nehme einen Vierling geriebenen Zucker, zwey Ayerklar, klein gestossenen Anis und Fenchel, rühre alles untereinander, streiche es auf Oblaten, und lasse es in dem Ofen oder in der Dortenpfanne trücknen.

403. Ochsenaugen zu machen.

Nehme beliebige Ayer, thue das Weisse davon, stosse etwas Mandel und Zucker; nehme etwas Butter, mache ein Taiglein daraus, nehme allemahl einen Löffel voll in ein wenig Ayerklar, und backs wie andere Ayer.

404. Eingemachtes Kalbfleisch in einer Speckbrühe.

Haue das Kalbfleisch von dem Halsripp zu ordentlichen Stücklein, lege es auf den Rost, bestreue sie mit Pfeffer und Saltz, träuffle sie mit Butter, und brate sie hübsch gelb. Hacke indessen etwas Zwiebel

und

und Speck klein, thue es in einen Stollhafen, bis es heiß ist, röste einen halben Löffel voll Mehl, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue Jugwer, Pfeffer und Muscatenblüth daran, lege das gebratene Fleisch darein, und laß es eine Weile kochen. Man kan auch wenn es beliebt, ein wenig Eßig darzu nehmen.

405. Eingebeitzter Kalbsschlägel in einer Brühe.

Brate den Schlägel, nachdem er wohl gespickt worden, fein saftig, doch daß er braun werde, und versaltze ihn nicht. Alsdann bähe ein Stück Rückenbrod, thue es in ein Häfelein, giesse Rosen oder Pomeranzenblüth = Eßig daran, und würze es mit Pfeffer, Cardemomen, Nägelein und Muscatblüth. Wann nun der gebratene Schlägel soll aufgetragen werden, so lege geschnittene Citronenscheiben darauf, und giesse die Brühe daran.

406. Aufgeloffene Mandelküchlein oder Spiegelbackes zu machen, andere Art.

Nehme abgezogene und klein gestossene Mandeln, giesse Rosenwasser daran, thue Zucker, Zimmet, und ein wenig Muscatenblüth darzu, streiche auf vier= eckigt geschnittene Oblaten, mache einen Taig mit Wein an, dunks neben herum darein, daß sie nicht auffahren, lasse das Schmaltz wohl heiß werden, und backs darinnen.

407. Junge Tauben niedlich zu machen.

Lege die Tauben in weissen Wein und Wasser, thue Muscatenblüth, ganzen Pfeffer und Saltz mit gedörr= ten Morchen und Artischocken dazu. Sie müssen aber mürb gekocht seyn. Wann sie gesotten haben, thue Butter darein, und lasse sie wohl kochen, alsdann richts an.

408. Igel zu backen.

Mache einen Taig von Mehl lauter Ayern, darnach rädle mit einem grossen Pastetenrad einer Hand breit, und lege 3 oder 4 aufeinander; drucke mit einem Messer in der Mitte etlich mal hart darauf, unb backe sie schnell im Schmalz, daß sie voneinander gehen.

409. Rösleinbackens.

Nehme einen wohlgewogenen Vierling Mehl, und nicht gar einen Vierling Butter; machs untereinander, klopffe 2 Ayerklar, etwas Rosenwasser und Zimmet, wohl durcheinander, das es schaumet; nehme den Schaum zu dem Mehl und Butter, bis es einen Taig gibt den man auswällen kan, thue nach Belieben entweder ein wenig Zucker oder Salz darein, wälls aus, und stichs mit einem Rosenmödelein aus; bestreiche ein jedes Blättlein in der Mitte eines Kreuzers groß, setze 6 auf einander immer eines kleiner als das andere, und backs im Schmalz.

410. Eine Brühe über eine Henne.

Hacke ein wenig Speck und Zwiebel untereinander, und nehme von einer sauren Milch den Rohn, ein Gläslein voll Wein, und etwas Butter, rühre es untereinander, und lasse es zusammen kochen, thue auch ein wenig Hünerbrüh und Muscatenblüth daran und schütts über die Henne.

411. Noch eine Gansfülle.

Siede Castanien, schäle und hacke sie, und ein wenig Speck darzu; weiche Brod in Wasser, und thue es samt dem nöthigen Gewürz und Salz darein. Alsdann nehme einen Vierling Butter, laß ihn zergehen, und schlage 6 Ayer darein, und rührs ein wenig auf dem Feuer, bis es dick wird; mache al-

les wohl untereinander, fülls in die Gans und brate sie. Wilt du die Gans im Hafen braten, so thue ein wenig Wein in den Hafen.

412. Hadersuppe zu kochen.

Mache Schmalz heiß, brenne ein wenig Mehl darein, klopffe hernach 3 oder 4 Ayer in einem Häfelein wohl ab, und schütte in das eingebrannte Mehl 3 Schoppen Wasser, thue Salz und Kümmel darein, machs ein wenig gelb, und laß sieden. Wann du es anrichten willst, so seihe die Brühe siedend durch einen Seyher an die geklopffte Ayer immerdar fort. Darnach giesse die Suppe wieder in die Pfanne, lasse sie gerinnen wie eine Ayergerste, giesse sie wieder in den Hafen, klopffe sie wohl, und richts an.

413. Gute Mandelsuppe mit Pomeranzensaft.

Nehme beliebige Mandel, ziehe ihnen die Haut ab, und stosse sie klein. Nach diesem giesse gute süsse Milch an die gestossene Mandel, treibe sie durch ein enges Sieb oder Tuch, lasse es einen Sud thun; drucke von einer Pommeranze den Saft darein, und machs mit Zucker süsse, bähe Schnitten, streue Rosinlein darauf und richte sie an.

414. Gefüllte Rosen.

Nehme schöne rothe Rosen mache eine Fülle von Mandeln, Citronen, Zucker, Zimmet und das Gelbe von einem Ay, fülle sie zwischen die Blätter, mache ein Taiglein von Stärkmehl mit siedigem Rosenwasser an, thue auch Zucker und das Weisse von einem Ay darzu, dunke die Rosen darein, backe sie in Schmalz, und binde einen Faden darum, daß sie beysammen bleiben, und die Fülle nicht heraus fällt.

415. Falsche Aepfel zu backen.

Nehme ein schönes Semmelmehl, und salze es gewöhnlicher massen. Nehme ferner so viel Schmaltz, daß der Taig nicht zu fett davon wird, laß es heiß werden, und schütte es in das Mehl; lasse etwas Wein und Wasser, doch mehr Wein als Wasser, untereinander sieden, mache den Taig damit an, schlage ihn wohl ab, nehme von drey Ayern das Klare, und ein ganzes Ay, und rühre es damit eine halbe Stunde. Nach diesem nehme einen Vierling mit Rosenwasser gestossene Mandeln, thue sie in eine Schüssel, schlage zwey ganze Ayer und einen Dotter darein zuckere sie bis sie süß genug sind, schneide runde Oblaten, streich die Fülle darauf, oben lege wieder ein Oblatenblättlein darauf, drucke sie aussen herum wohl zusammen, daß sie nicht von einander fallen, tunks in obbemeldten Taig, backe sie im Schmaltz, rüttle aber die Pfanne immer, damit sie schön auflauffen.

416. Zimmetkoch.

Nehme drey Schoppen Rohn oder Obermilch, und sechs Ayerdotter darein, setze es auf eine Glut, laß es zusammen gehen, und rühre es immerfort, daß es nicht anbrennt. Wann es zusammen gegangen ist, schütte es in ein sauber Tüchlein, und hänge es auf, daß das Wasser davon lauft. Nehme ferner anderthalb Vierling Mandel, schäle, stosse und besprütze sie mit ein wenig Wasser, daß sie nicht ölicht werden, stosse aber die Mandel zart; menge anderthalb Vierling von dem Wasser, das aus der Milch träuft, zwey Loth Butter, und anderthalb Vierling Zucker darunter, stosse es miteinander, und thue es zusammen in eine saubere Schüssel, schlage sechs Ayer darein, rühre sie drey Stunde, und thue

ziemlich viel Zimmet darein. Wann es genug gerührt ist, schmiere eine Schüssel mit Butter, thue den Taig darein, mache einen Reif um die Schüssel, verkleibe ihn mit Taig, daß es keine Lufft hat, und backs in einer Dortenpfanne gar langsam aus.

417. Citronenkoch.

Nehme frische Citronen, thue die Schaalen alle davon, lasse sie im Wasser sieden, bis sie ganz weich und mürbe werden, nehme hernach ein weiß Brod, thue ein wenig Wein und Wasser daran, laß es auch weich sieden, stosse die gestossene Schaalen klein wie einen Brey, thue es in eine Schüssel, und rührs mit dem gesottenen Weißbrod untereinander, schlage vier Ayerdotter und drey ganze Ayer darein, zuckere es wohl, und drucke das Saure von denen Citronen darein, schmiere eine Schüssel mit Butter giesse das Gerührte darein, und thue oben und unten Glut dazu, doch oben mehr als unten.

418. Weichselkoch.

Nehme anderthalb Vierling Mandeln, und stosse sie, bis sie halb gestossen seyn; darnach nehme drey Hände voll Weichsel, thue die Steine heraus, und stosse sie mit den Mandeln untereinander, ziemlich klein. Nach diesem nehme noch vier Hände voll Weichseln mit den Steinen, verstosse sie in einem Mörser, presse es durch ein sauber Tuch, weiche von einem Weißbrod die Brosam in den ausgepreßten Safft, stosse sie, wann sie den Safft an sich gezogen haben, auch klein in dem Mörser, und thue es in eine Schüssel. Nach diesem nehme ein halb Pfund eingemachte Citronen, und zerschneide sie klein gewürfelt, drey Vierling zart gesiebten Zucker, und von zwey Limonien die Schaalen. Die letztern aber siede vorhero im Wasser, daß das Butter davon kommt.

Als-

Alsdann mische es alles wohl untereinander, nehme von 3 Ayern den Dotter, mache alles auf einem Brett untereinander, schmiere eine Schüssel mit Butter, wälle einen beliebigen Buttertaig aus, lege ihn in die Schüssel, fülle Obiges darein, mache ein Gitter von dem Taig darüber, gib oben und unten Kohlen dazu, und backs in einer Dortenpfanne.

419. Noch eine Art Fleischdorten.

Nehme 5 Euterlein und 2 Prießlein, übersiede sie, so viel Morchen, daß das Obige nicht zu feißt wird, und eines Ayes groß Butter, und von einem weissen Laiblein die in frisch Wasser eingeweichte Brosamen dazu. Schäle von so vielen Krebsen, als du wilt, die Scheeren und Schwänze aus, stosse sie in einem Mörser mit dem geweichten, vorher aber wieder wohl ausgedrucktem Brod, würze es mit klein gestossener Muscatenblüthe, Salz, Pfeffer und Ingwer, daß es recht ist, und thue es in eine saubere Schüssel. Hernach nehme einer halben Nuß groß Schmalz, lasse es heiß werden, schütts in den gestossenen Taig, schlage 2 Ayerdotter darein, rühre es wohl untereinander, schmiere eine blecherne Schüssel mit Butter, und streiche den Taig eines Fingers dick auf die Schüssel. Wann du ihn aber wilt in die ganze Schüssel streichen, so muß er dünner aufgestrichen werden, und vor allen inwendig in die Schüssel mehr, als auf dem Rand. Die Fülle darein mache also; Nehme Marck und Kalbfleisch, hacke es klein, thue so groß als ein halbes Ay in Wasser geweichtes Weißbrod und eben so viel von obigem Taig, wenn etwas übrig ist, auch darunter. Wenn alles klein gehackt ist, thue es in eine

ne Schüssel, nimm einer Nuß groß Schmalz, laß es heiß werden, siede den gehackten Taig ab mache Knöpflein und Würstlein von diesem Taig, und backs im Schmalz bräunlicht. Nehme ferner Prießlein und Euterlein von einem Kalbe, junges Lammfleisch oder Hüner, siede und zerschneids alles in Stücklein; siede auch Krebse in Salzwasser, löse die Scheeren und die Schwänze davon ab, stosse sie in einem Mörser gar klein, thue sie in ein Stollkächelein mit einem Stücklein Butter, laß den Butter heiß werden, thue etwas von denen verstossenen Schaalen und etliche Löffel voll Fleischbrühe daran, daß es roth wird, und seihe es hernach durch ein Sieb. Diese Brühe setze in einem Kächelein auf eine Glut, lasse sie mit einem Stück Butter sieden, thue diese versottene Sachen, die Prießlein, Fleischknöpflein und Krebse alles dazu und siede sie mit. Uebersiede noch weiter Spargeln, Salatstengel und Artischockenböden, und legs auch in die Kachel, in welcher die andern Sachen seyn, gieß etwas aber nicht zu viel, Wein daran, würze es mit Pfeffer, Ingwer, Salz, Muscatnuß und Blüthe nach Gutdüncken, und wann der Wein so verkocht ist, daß er nicht mehr weinicht riecht, so thue das Gekochte vom Feuer, und lasse es abkühlen. Endlich fülle es alles in die bestrichene Schüssel, lege es fein zierlich darein, giesse die Brühe darauf, und mache ein wenig Butter heiß, aber nicht braun, und schütte es daran. Auf diese Weise ist es fertig, und kan auf den Tisch gegeben werden.

420. Mandelconfect.

Reibe ein halb Pfund Mandeln mit einem saubern Tuch wohl ab, und zerstosse sie gröblicht, thue eben so viel gestossenen Zucker, gröblichten Zimmet, Nägelein, Muscatennuß und Blüth, jedes ein halb

Loth, und wann man es gern hitzig hat, auch wohl Cardemomen, Cubeben und Citronadeschaaten darein. Nach diesem zerklopfe ein frisches Ay wohl, thue die Mandeln, Zucker und Gewürz alles zusammen in eine Schüssel, und schütte von dem geklopften Ay allgemach so viel darein, daß es nicht zu feucht wird, und ist wie ein getrockneter Mandeltaig, mit welchem man so umgehen kan daß er nicht an den Fingern klebt; mache ihn mit der Hand breit, oder wälle ihn aus, drücke ihn in beliebige Mödel, bespritze es mit Rosenwasser, und backs in der Dortenpfanne, aber nicht zu heiß, weil sie gleich verbrennen. Wenn das obige Gewürz zu viel ist, kan man nach Belieben nehmen.

421. Krebskäse zu machen.

Nehme beliebige Krebse, ziehe die Galle heraus, und stosse sie in einem Mörser ziemlich klein, thue die gestossene Krebse in eine mößingene Pfanne, schütte Milch daran, und lasse sie aufsieden. Alsdann presse sie durch ein Tuch, nimm das Durchgetriebene, schlage etliche Ayerdotter und gute Obermilch dazu, setze es noch mehr aufs Feuer, und lasse es zusammen gehen, wie einen Ayerkäß, schütte das zusammen gegangene auf einen Seiher, daß die Milch davon rinnt, und laß es eine Weile also stehen. Man kan solche Käse in Suppen oder Dorten gebrauchen, oder warme Milch darüber machen und auf den Tisch geben.

422. Leberkäse zu machen.

Nimm Hünerleber, oder in Ermanglung derselben auch Lamms- oder Kalbsleber, hacke sie klein, lasse es in Milch eine Weile kochen, und hernach durch einen Seiher lauffen. Nach diesem schlage in die abgeronnene Milch etliche Ayer, und schütte noch mehr

Rohm

Rohn der Obermilch dazu, laß es über dem Feuer zusammen lauffen, schütte es wieder auf einen Seiher, daß die Milch davon rinnt, und laß es eine Weile stehen. Man kan nach Belieben Stücklein davon schneiden, und es in eine Potage legen, oder an statt eines Gemüses auf die Tafel geben: ein wenig Salz muß aber nicht darinnen vergessen werden.

423. Rosinleinsbrühe.

Nehme vier Loth ausgelesene und sauber gewaschene Rosinlein, thue sie in ein Stollhäfelein, schütte Wein daran, thue etwas gebröckelt und im Schmalz geröstetes Weißbrod, Muscatblüth und beliebigen Zucker dazu, und laß es miteinander kochen,

425. Zwetschgen Brey zu machen.

Siede die Zwetschgen recht weich ab, daß du die Steine heraus thun kanst, backe sie klein, thue sie in ein Stollkächlein, röste ein wenig Mehl im Schmalz, thue sowohl solches Mehl als ein wenig guten Wein, Zucker, biß süß genug ist, auch ein wenig Citronenschaalen und Zimmet daran, röste würflicht geschnittenes Weisbrod im Schmalz, thue es auch dazu und lasse es damit kochen; so ist es fertig. Es müssen aber grüne und keine gedörrte Zwetschgen seyn.

426. Krebskraut und mit Krebsen gefüllt.

Verwälle ein wohl gesäubertes und geputztes Krauthäuptlein im Salzwasser, aber nicht zu weich: siede und schäle ferner beliebige Krebse, thue das Fleisch aus den Schwänzen und Scheeren, hacke es mit Peterling und in Milch geweichten aber wieder ausgedruckten und in Butter gedämpften Weißbrodbrosamen, mache alles zusammen an, thue Pfeffer, Ingwer Muscatennuß, sechs Dotter und zwey ganze Ayer dazu, und rühre die Fülle recht unter-

einander, fülle sie in die Krautblätter, daß das Häuptlein gleichwohl ganz bleibt, schütte Fleischbrühe daran, und laß es kochen. Die Krebsschaalen stosse im Mörser, dämpfe sie in Butter, und giesse Fleischbrühe daran, lasse die Röthe recht auskochen, presse sie durch ein Tuch, schütte die rothe Brühe auch an das Kraut, und lasse es damit recht kochen, gib aber wohl acht, daß es nicht anbrennt. Lege zu solchem Ende eine Speckschnitten unten ins Geschirr und stelle das Kraut darauf, so brennt es nicht an.

427. Krebse mit grünen Erbsen zu kochen.

Nehme grüne ausgebröckelte Erbsen, röste sie in Butter, thue ein wenig Fleichbrühe daran, und lasse sie kochen, bis sie weich sind. Nach diesem thue von beliebigen abgesottenen Krebsen die Schaalen und Füsse hinweg, und lege sie zu den Erbsen, die Schaalen aber stosse klein, röste sie in Butter, treibe sie durch ein Tuch, thue Saltz, Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüthe daran, laß es untereinander wohl aufsieden, und richte es an.

428. Citronentäfelein zu machen.

Nehme schönen zart gestossenen Canarizucker, thue ihn in eine Schüssel, drucke zimlich viel Citronensaft darein, lasse ihn auf den Kohlen wohl warm werden, rühre ihn allgemach um, giesse es zu kleinen runden Täfelein auf ein Papier, und trückne es im Backofen, daß er nicht verbrennt.

429. Eine güte Hägensauce über gebackene Wettsteine, Mandelschnitten oder über Mandelknöpflein.

Nehme gedörrte oder frische Hägen, setze sie in einem Stollhäfelein mit Wasser zu, lasse sie so weich kochen, daß man sie verrühren kan, treibe sie durch einen Suppenseiher, und schütte Wein daran.

Nach

Nach dem Durchtreiben lasse die Brühe aufkochen, thue ein Stück Butter und gestossenen Zimmet darein, laß alles miteinander recht kochen; lege hernach dasjenige, worüber du es schütten wilt, in ein Zinn, und schütte die Brühe darüber, stelle es mit samt der Schüssel auf Kohlen und lasse es wohl aufkochen. Wann die Brühe süß genug ist so kan man es auf den Tisch geben; wo nicht, so streue noch Zucker darüber.

430. Pfaffenküchlein.

Nehme einen frisch gebackenen Kreutzerwecken, und schneide denselben in vier Theile, lege die Theile in eine Schüssel, und schütte guten alten Wein darauf, lasse sie aber nicht gar weich werden. Mache indessen Schmaltz heiß, backe die geweichte Schnitten schön gelb aus, und streue, wann sie aus der Pfanne kommen, Zucker und Zimmet darüber.

431. Andere Art Markknöpflein.

Nehme vier Loth Butter, und so viel Rindsmark, und rühre es untereinander in einer Schüssel, wie die Butterknöpflein. Wann es recht glatt gerührt ist, schlage fünf Ayer eines nach dem andern darein, und rühre es damit wieder, hernach thue ein wenig Mutschelmehl, Muscatblüth und ein wenig Peterling darunter, mache gar kleine Knöpflein daraus, und siede sie in Fleischbrühe, so werden sie recht werden.

432. Der armen Leute Koch.

Nehme 20 Loth Butter, rühre ihn in eine Schüssel, thue 14 Loth Zucker und 16 Ayerdotter, eines nach dem andern darein, und rühre es eine Stunde beständig damit. Ganz zulezt zerschneide die Schaalen von einer Citrone groblicht, und rühre sie auch darein, fülle das Angerührte in eine mit Butter

geschmierte Schüssel oder Model, mache sie aber nicht allzuvoll, und backe es kühl aus, weil an dem Backen am meisten gelegen ist.

433. Ragout von welschen Hahnen.

Den welschen Hahnen brate und schneide dessen Brust schön Scheibenweis, lege sie in eine Schüssel oder Geschirr, und thue verwällte Champignons, Ingwer, Pfeffer, Salz, ein wenig Eßig, gerieben Brod, Butter, Citronenscheiben, gute Fleischbrühe und ein paar Sardellen dazu, und lasse es miteinander wohl kochen. Nach diesem nehme die Schlägel und Flügel, spalte sie entzwey, mache ein wenig Butter heiß, und bestreiche mit demselben die gespaltene Flügel und Schlägel; nehme ferner gerieben Brod, Pfeffer und Salz, und bestreue die Schlägel und Flügel damit, alsdann brate sie auf dem Roste auf Kohlen, und lege sie um den Ragout in der Schüssel herum. Es muß aber wohl gemercket werden, daß der Ragout in der Schüssel, worinnen man ihn auf den Tisch gibt, auf einer Glutpfanne gekocht und zugedeckt werden müsse, damit der Dampf daran bleibt.

434. Ulmer Groß-Ayer.

Stosse ein halb Pfund Mandeln mit Rosenwasser klein, verklopfe ferner sechs Ayerdotter, giesse eine halbe Maas Milch daran, und setze es auf das Feuer. Wenn es anfängt zu sieden, so salze und rühre es ein wenig um, daß es zusammen geht. Wenn es eine kleine Weile gesotten hat, thue es vom Feuer, schütte es auf ein sauber Tuch, daß das Wasser davon lauft, nehme es in eine Schüssel, rühre es wohl untereinander, thue etwas von den gestossenen Mandeln, Zucker und Rosinlein dazu, und rühre es noch einmahl. Dieses Angerührte formi=

formire wie Ayer, und setze sie in der Schüssel umher. Die übrige Mandeln nehme in ein möszingnes Pfännlein, rühre sie mit einem Schoppen süssen Rohm an, menge einen Löffel voll zart gestossenen Reis und das Weisse von sechs Ayern darunter, und rühre es wohl ab; giesse hernach den übrigen Rohm vollends hinein, und thue Zucker und Rosenwasser daran, daß es in der Dicke wird wie ein dicker Mandelbrey, und laß es unter beständigem Rühren wohl sieden. Endlich giesse es in die Schüssel über die Ayer, und laß es erkalten. Es ist gut und kräftig auch für die Kranken.

435. Hirnknöpflein in einer Krebsbrühe.

Siede ein gewaschenes und wohl gesäubertes Ochsenhirn in der Fleischbrühe; in einem besondern Geschirr aber siede kleine Krebse und schäle sie gewöhnlicher massen. Nach dem Sieden hacke Hirn und Krebsschwänze untereinander, nehme es in eine Schüssel, salze und würze es mit Ingwer und Muscatenblüth, thue etwas Mutschelmehl, und Ayer nach Gutdünken dazu, rühre es an, mache Knöpflein daraus, und backe sie im Schmalz schön gelb. Aus den übrigen Krebsen mache, wie wir schon öfters gezeiget haben, eine Krebsbrühe, giesse sie daran, und lasse es miteinander aufkochen.

436. Sulz mit Mandeln und Rosinlein.

Nehme zu einer Maas Wein einen Kalbsfuß, und lasse den dritten Theil des Weins bey dem Feuer einsieden; alsdann nehme ihn hinweg, und lasse es erkalten, bis das Fette gestehet; seihe es durch ein härin Tuch, daß alles Fette davon kommt, säubere den Hafen, worinnen es gekocht worden, und schütte das Durchgesiegene wieder darein; thue in ein zartes Tüchlein einen Messerspitz voll Ingwer, eben

so viel Pfeffer, etwas Nägelein und Saffran, binde es zusammen, und hänge es in den Hafen; thue auch Zucker daran, nachdem du es süß haben willst, setze es noch einmal zum Feuer, und lasse es einen guten Sud thun. Endlich streue abgezogene und geschnittene Mandeln, auch grosse und kleine Rosinlein unten in die Schüssel, richte die Sultz darüber an, und stelle sie an einen kühlen Ort, daß sie recht gesteht.

437. Gute Brühe über schwarz Wildprett.

Reibe Lebkuchen und schwarz Brod eines so viel als das andere; röste das Brod zuerst in Butter, hernach thue die Lebkuchen dazu, giesse Fleischbrühe, ein wenig Eßig und etwas Wein daran, und lasse es miteinander sieden. Nach diesem giesse die Brühe über das Wildpreit, und lasse alles zusammen noch einmal aufkochen; richte es hernach an, und streue geschnittene Mandeln und Citronenschelfen oben darauf.

438. Französische Kaffiolen.

Nehme ein kaltes Stück von einem Kalbsbraten, und hacke es klein. Hacke nicht weniger zimlich viel zuvor gebrühten Spinath, doch jedes besonders; thue auch etwas Parmesankäs, und ein wenig in Butter geröstetes Mutschelmehl, und taugliches Gewürz dazu, rühre es mit Ayern an, mache länglichte Stücke wie Würstlein daraus, und backe sie im Butter schön gelb, aber nicht schnell. Man kan sie entweder trucken geben, oder mit Fleischbrüh, Butter und Muscatenblüth aufkochen lassen.

439. Backregeln oder mürbe Laiblein.

Nimm einen Vierling Butter, und vier Ecklein schön Mehl, thue es in eine Schüssel, mache von dem Mehl einen Ring, lasse den Butter in einem Schoppen Milch zergehen, nimm drey Löffel voll Bier-

Hefen,

Hefen, schütte ein wenig Milch darein, rühre es nur ein wenig in der Mitte um, und lasse es gehen. Nach diesem thue für 2 Kreutzer Rosenwasser, ein halb Tischgläslein voll Kirschengeist oder Branntenwein, für 2 Kreutzer Anis, einen Vierling Zucker und ein wenig Saltz daran, mache mit der übrigen Milch, in welcher der Butter zergangen ist, den Taig vollends zu rechte, thue so viel Mehl darein, als es annimmt, ohne daß er zu stark wird, mache runde Laiblein daraus, bestreue das Blech vorher mit Mehl, lasse sie noch ein wenig gehen, bestreiche sie mit einem Ay, bestecke sie mit Mandeln, streue Zucker darauf, und lasse sie backen. Wer will, kan auch Rosinlein darein thun.

440. Fenchelküchlein.

Nehme zu drey neugelegten Ayerdottern zwey Löffel voll Rosenwasser, und ein halb Pfund Zucker, und klopf es eine halbe Stunde. Nehme ferner zu jedem Theil einen Löffelvoll Zucker, damit sie nicht ölicht werden, und stosse jeden Theil besonder, doch nicht gar zu klein. Unter alles Gestössene zusammen rühre Anis und Fenchel jedes ein Quintlein und drey Löffel voll des schönsten Mehls, streiche es auf Oblaten und backs.

441. Noch eine Art von Imennestern.

Nehme acht Ayerdotter, 12 Ayerschaalen voll des besten Milchrauns, acht Ayerschaalen voll zerlassenen Butter, und drey bis vier Löffel voll rechte gute Bierhefen. Verrühre dieses alles wohl, und thue nach Gutdünken recht feines Mehl daran, nur daß der Taig nicht gar zu stark wird, und lasse ihn an einem warmen Orte gehen. Wälle ihn aus, und knüpfe ein Kopfküssen mit einer Serviette fest zu-

sammen, ziehe den ausgewällten Taig darüber, daß er fein zart wird, und lege ihn gemächlich auf das Brett, bestreiche ihn wohl mit Butter, und streue Rosinlein und Zibeben darauf, wickle den Taig auf beyden Seiten gegeneinander, und schneide die Stücke so lange, als das Geschirr hoch ist, worinn du das Imennest backen willst. Auf gleiche Weise verfahre mit allen Taigstücklein, bis das ganze Geschirr voll ist, doch muß es zuvor wohl mit Butter geschmiert werden. In dieses Geschirr stelle die aufgewickelte Stücke aufrecht, und nicht allzu nahe zusammen, damit sie gehen können. So bald er an einem warmen Orte genug gegangen ist, schicke ihn zum Becken, und laß ihn backen wie einen Gugelhopfen.

442. Noch eine Art Hirnschnitten.

Nehme beliebiges Hirn, wässere und häutle dasselbe, hacke es mit allerley Grünem klein, thue zwey Löffel voll Schönmehl, ein wenig Mutschelmehl, Pfeffer, Ingwer, Safran und Salz dazu, rühre es mit Ayern in der rechten Dicke an, schneide aus altbackenem Weißbrod Schnitten, bestreiche sie auf beyden Seiten mit dem Angerührten, und backe sie langsam im Schmalz.

443. Weckenbrey.

Schneide einen Kreuzerwecken ein, wie zu einer Suppe, brühe das Eingeschnittene mit siediger Milch an, decke es zu, und lasse es wohl weichen. Nach diesem rühre ein Stück Butter so lange, bis er schmilzt. In diesen Butter rühre drey Ayer, eines nach dem andern, bis alles ganz schaumig wird. Endlich thue Zucker und Rosenwasser nach Belieben darein, schmiere eine aufrechte Schüssel wohl mit Butter, schütte das Gerührte darein, thue unten

und oben Glut dazu, doch oben mehr als unten, und lasse es wohl ziehen und backen.

444. Ayer in der Fasten.

Schäle und stosse beliebige Mandeln gar klein, thue ein wenig Ayerklar daran, und reibe sie in einem Geschirr recht wohl. Den halben Theil davon mache mit Safran gelbe, die andere Helfte lasse weiß. Mache Schmalz in einer Kachel heiß, lege vom Weissen so groß als ein Ay, und oben darauf etwas von dem Gelben darein, laß es backen, und streue Zucker darauf.

445. Besondere Ayer zuzurichten.

Siede 12 Ayer hart, schäle und schneide sie in dünne Scheiben. Schneide ferner etwas Zwiebel, Petersling und Majoran klein, thue ein Stück Butter in eine Pfanne, und laß ihn zergehen. Röste die geschnittene Dinge zuerst, und hernach auch die Ayer darinnen, doch nicht zu viel, würze es mit Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth und Salz, giesse Fleischbrühe und ein wenig Eßig daran, lege ein Stücklein Butter dazu, und lasse es miteinander kochen. Wenn du anrichten wilst, so zerklopfe zwey oder drey Ayerdotter mit ein wenig Fleischbrühe, giesse sie auch an die Ayer, und gib sie auf den Tisch.

446. Gelbe Biscoten.

Nehme sechs Ayerdotter und ein wenig Rosenwasser, und verklopfe es wohl miteinander. Nehme ferner einen Vierling Schönmehl, und eben so viel Zucker, vier Loth länglicht geschnittene Mandeln, und ein Loth klein geschnittenen Zimmet, und rühre es in das Obige. Schmiere einen blechenen Model mit Butter, belege ihn über und über mit Oblaten, schütte den Taig darein, backe ihn und schneide ihn in Schnitten.

447. Wun=

447. Wunderschöne und gute gefüllte Quitten, mit und ohne Sauce aufzustellen.

Nehme die schönste Quitten, die du haben kanst, reibe sie mit einem Tuch wohl ab, und schneide oben ein Deckelein hinweg, daß du das Kernhäuslein heraus nehmen kanst. Nach diesem mache eine Fülle von gestossenen Mandeln, und Rosinlein, mit Zucker, Zimmet und klein geschnittenen Citronen, fülle sie in die ausgehöhlte Quitten, und mache den Deckel oben mit Zimmetstücklein feste. Thue gesottenen Wein oder geläuterten Zucker, ein klein wenig Rindsschmaltz und etwas Zimmet daran, und lasse sie sieden, bis sie recht weich seyn. Alsdann nehme sie aus dem Geschirr heraus, lege Weinbackesböden in ein Zinn, setze die Quitten darauf, streue oben Zuckererbsen darauf, und stecke an statt des Butzen in die Mitten ein Würznägelein, nebenher aber vier dünne Stücklein Citronade, und gib sie trucken, oder lasse nur das Weinbackes davon, und giesse von der Sauce daran, in welcher sie gesotten worden.

448. Ayerbreydorte.

Koche einen Ayerbrey längst beschriebener massen und thue nach dem Kochen gestossene Mandel, Zucker und ein wenig Rosenwasser darein, mache eine Dorte, wie zu einer Mandeldorte, streiche den Brey dick darauf, lasse sie ohne Deckel, und backe sie in der Dortenpfanne.

449. Ayerpastetlein.

Nehme sechs Ayer, thue die Vögelein davon, rühre acht Löffel voll Meel und einen Schoppen übernacht gestandene Milch recht wohl darein, daß es zu einem Taiglein wird; schmiere die Pasteienschüsselein wohl mit Butter, schütte das Gerührte darein, und backe in der Dortenpfanne schön gelb.

450. Besondere Hippen.

Nehme Ayerklar so viel du wilt, wiege denselbigen, und nimm eben so schwer Rosenwasser, und so viel obige beyde Stücke wägen, so viel Zucker, und so viel es Zucker ist, so viel Mehl; rühre alles wohl untereinander, mache Schmaltz heiß, lasse den Taig durch ein Trechterlein lauffen, und backs; so lang es aber noch warm ist, drucke es über das Wällholtz, so hast du Hippen.

451. Essen für Kranke.

Nehme verwällten und wieder abgekühlten Spinat, und eben so viel Krebsfleisch von ausgeschälten Scheeren und Schwänzen, hacke alles klein, und dämpfe es im Butter, thue ein wenig Saltz, Ingwer, Muscatenblüth und süssen Rohm daran, laß es mit einander kochen, und gib es hin.

452. Gebratene Lerchen von Kalbfleisch.

Nehme Kalbfleisch und schneide es in drey Finger breite und ganz dünne Stücklein, die doch länger als breit seyn. Schneide ferner Speck in Messerrücken dicke Striemen, bestreue mit diesem Speck, wie auch mit Pfeffer, Ingwer und Saltz die Fleischstücke, wickle eines nach dem andern auf, stecke es an den Spieß, streue oben darauf wieder geriebene Salbey, Pfeffer, Ingwer und Saltz, brate sie und träuffe sie mit Butter bis sie fertig seyn. Zulezt röste Brodbrosamen darauf, wie auf die Lerchen, und gib sie hin.

453 Gemües von Weißbrod.

Nehme ein weiß Brod, schneide die obere Rinde in Stücklein, doch so, daß die untere Rinde ganz und das Laiblein an einander bleibt, mache Schmaltz heiß, lege das Laiblein darein, und backe es schön gelb. Nach diesem giesse das Schmaltz gar ab, säe eine gute Hand voll Zucker darauf, giesse ein paar Löffel

voll

voll Rosenwasser und einen Schoppen süsse Milch daran, laß es ein wenig aufkochen, stelle es alsdann schön aufrecht in ein Zinn, streue noch einmahl Zucker darauf, und gieb es warm auf den Tisch.

454. Zuckersulz.

Nehme einen Vierling des besten Canarizuckers, und eben so viel recht guten Wein, setze es in einem Zinn auf Kohlen, und lasse den dritten Theil davon einsieden, oder probire es auf einem Teller. Wenn es gesteht, so ist es recht. Es muß aber auch ein Stück spanischen Flors in ein Tüchlein gebunden, und mit gesotten werden, bis es recht roth ist. Alsdann thut man den Flor heraus und siedet das Obige fort, bis es dick genug ist. Endlich gießt man das Gesottene in ein beliebiges Zinn, läßt es gestehen, und ziert es nach eigenem Belieben, ehe man es zu Tische trägt.

455. Cucumerbrüh an einen Hammelschlägel.

Lasse den Schlägel braten, bis er recht Fett giebt; alsdann schneide Cucumer, salze sie und drucke sie aus; nehme ein wenig Butter, oder geschnittenen Speck und Zwiebel, röste es, thue Pfeffer und Bratesbrühe daran, lasse es kaum ein wenig aufkochen, und giesse es über den Braten.

456. Gefüllte Hechte.

Nehme Hechte, thue das Fleisch und den Rückgrad heraus, den Kopf und den Schwanz aber lasse samt der Haut aneinander, hacke das Fleisch mit Nierenfett und Peterling, ein wenig Knoblauch und Zwiebel, ganz klein, weiche die Brosamen von vier Weißbroden in süsse Milch, und drucke sie wieder aus; nehme ein Stück Butter, und zu vier Pfund Hecht acht Ayer, schlage sie in den Butter, und laß es ein wenig kochen, thue hernach das Gehackte samt dem

aus-

ausgedruckten Weißbrod darein, würze es mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüth, rühre es untereinander, und fülle die Hecht damit. Nach diesem schmiere ein Blech mit Butter, belege es mit Weißbrodschnitten, und diese mit den gefüllten Fischen, giesse etwas zerlassenen Butter über die Fische, streue gröblicht gestossene Nägelein, Muscatblüth, auch ein wenig Mutschelmehl darauf, und stelle es in den Backofen, und lasse es backen. Unterdessen nehme ein Stück Butter, ein wenig Mehl, den Safft und die klein geschnittene Schelfe von einer Citrone Fleischbrühe, Muscatenblüth, Nägelein, Pfeffer, Ingwer und ein wenig Salz, lasse es zu einer Sauce aufkochen, und giesse sie nach dem Backen über die gefüllte Hechte.

457. Strauben mit Aepfeln.

Nehme beliebiges Mehl in eine Schüssel, mache Wein siedig, und laß ihn wieder abkühlen. Mit diesem Wein rühre das Mehl an, und giesse ein wenig heisses Schmalz in den Taig. Rühre ferner einen geschälten und klein gehackten Aepfel, ein wenig Zimmet, länglicht geschnittene oder grob gestossene Mandeln und Zibeben darein, und back es im Schmalz, welches nicht gespart werden darf. Wer will kan die Aepfel auch weglassen, und nur Mandel nehmen. Es ist gleichwohl ein gutes Essen.

458. Der Ehestand, der bald süß bald sauer ist.

Nehme schweinene Ohren, Rüssel und Füsse, siede sie ab, schneide sie wie Nudeln, und thue sie in eine Kachel. Nach diesem zerlasse Butter, mache in demselben einen Löffel voll Mehl gelb, lösche es mit Wein und Fleischbrühe ab, und thue beliebigen Zucker darein. Thue zu dem Geschnittenen auch abgesottene Morchen und abgesottene Krebse, schäle die Schwänze und die Scheeren, doch nur in der Dicke, daß die

Schaalen an den Spitzen bleiben, lasse alles miteinander aufkochen, und trage es auf. Wer will, kan es auch in eine Sulz machen, und zart geschnittene Citronen darein thun. Es ist ein Fürstliches Essen.

459. Cofern mit saurem Rohn.

Rühre einen halben Schoppen sauren Rohn recht glatt, und zwey ganze Ayer, ein halb Pfund Zucker, ein halb Loth Zimmet, ein Quintlein Nägelein, die klein geschnittene Schaalen von einer Citrone, und eine Hand voll gestossene Mandeln darein; nehme so viel Mehl dazu, bis es in der Dicke wird wie ein Schneeballentaig, und backs im Coferneisen.

460. Holziegel.

Rühre einen Löffel voll Mehl und Wasser glatt an, thue das wohlverklopfte Weisse von zwey Ayern, einen Löffel voll Zucker, ein wenig Rosenwasser, auch wohl klein gestossene Mandeln, Citronen und Zimmet darunter, rühre es miteinander, lasse es durch einen Löffel, der Löcher hat, in heisses Schmalz lauffen und backen, biege das Gebackene über ein Wällholz, und streue Zucker darauf.

461. Zimmetknöpflein.

Nehme zu einem Vierling Butter anderhalb Vierling Mehl, mache aus dem Mehl mit Rosenwasser einen festen Taig, wälle ihn, und thue den Butter erst im Ueberschlagen darein, wie es sonst bey den Pasteten gebräuchlich ist. Wenn der Taig fertig, schneide beliebige Stücke daraus, je nachdem die Knöpflein groß oder klein werden sollen, und wälle ein jedes besonders aus. Nach diesem nehme nach Gutdünken Ayerklar und Zucker, und schlage beydes miteinander zu einem Schaum; nehme ferner halb so viel Zimmet, als du Zucker hast, feuchte ihn ein wenig mit Rosenwasser an, rühre es unter den geschlagenen

genen Schaum, und fülle die ausgewällte Stücke damit; mache Kräpflein daraus, backe sie im Schmaltz, und streue nach dem Backen Zucker darauf.

462. Noch ein Buttermues.

Rühre ein Pfund Butter recht wohl, und unter dasselbe sechs Ayer, eine Hand voll Mutschelmehl, und Zimmet und Zucker nach Gutdünken; schmiere ein Zinn mit Butter, bestreue es mit Mutschelmehl, schütte das Gerührte darein, thüe unten und oben Glut dazu, laß es wohl ziehen, bis es gelb ist, und gib es auf den Tisch.

463. Gefüllte Stockfisch mit Eßig.

Zerlasse einen halben Vierling Butter in einer Pfanne, zerrühre vier Ayer und ein wenig klein geschnittene Zwiebel in diesem Butter, und laß es unter beständigem Rühren dämpfen, bis es dicklicht wird; nehme es in eine Schüssel, und rühre es mit noch zwey Ayern, etwas Ingwer, Saltz und Muscatnuß glatt. Nach diesem schmiere eine Schüssel mit Butter, mache in dieselbe ein ganzes Gelege von wohlgewässerter, abgesottenen, und ausgegrätheten Stockfischen; auf diese streiche die obige Fülle, und bedecke sie wieder ganz gleich mit Stockfischen; thue Fleischbrühe, Butter, Ingwer und ein wenig Eßig daran, und lasse es miteinander aufkochen.

464. Noch ein Citronenmues.

Nehme die abgeriebene Schelffe von einer Citrone, einen Löffel voll Stärkmehl, acht Ayerdotter, eine halbe Maas alten Wein, und ein gutes Stück Zucker; rühre alles wohl untereinander, lasse es aufkochen, und richte es an.

465. Gesottener Stern.

Nehme für 8 Kreutzer Hausblasen, giesse einen Schoppen Rosenwasser daran, und siede es dichlicht.

Stosse ferner ein halb Pf. geschälte Mandeln klein, und mache sie mit Zucker so süß als du wilt. Seihe das gesottene Wasser durch ein reines Tuch, rühre die Mandeln damit an, daß sie in der Dicke allerdings werden wie ein Knöpfleinstaig, schütte sie in ein flaches Zinn, und stelle es in den Keller, bis es gesteht. Alsdann schneide es in dem Zinn zu einem schönen Stern; nehme das Herausgeschnittene in ein besonder Geschirr, mache etwas Zucker mit Erbselein oder Hembeersaft schön roth, thue ihn auch dazu, und rühre dieses wieder mit dem übergebliebenen Hausblasenwasser an, giesse dieses alles zwischen den ausgeschnittenen Stern, daß der ganze Stern weiß bleibt, und nur der Zwischenraum roth sieht, und lasse auch dieses gestehen. Es ist recht gut und schön, und man darf es auch auf Fürstliche Tafeln stellen.

466. Zimmetsuppe.

Schneide einen altgebacknen Wecken in Messerrucken dicke Schnitten, lege sie in eine Schüssel, besprenge sie nur ein wenig mit Rosenwasser, backe sie in heissem Schmaltz, lege sie hernach in ein Zinn, und verwahre sie an einem Ort, da sie warm bleiben. Nach diesem nehme vier Ayerdotter, ein wenig Rosenwasser und eine halbe Maas Milch, klopffe alles wohl untereinander, giesse so viel davon an die Schnitten, daß sie doch nicht schwimmen, stells auf eine Glutpfanne, und giesse, so bald es ein wenig zu dicke wird, das übrige vollends darauf, thue unten heisse Asche hin, und oben Glut darauf, doch daß es nicht gar zu braun wird, streue Zucker und Zimmet darauf, und gib es auf den Tisch.

467. Grundelnsuppe.

Lege gebähte Schnitten in ein Zinn, und giesse sie mit guter Fleischbrühe an. Zuvor aber siede einen

Schoppen Grundeln in halb Wasser und Wein, mit ein wenig Salz und Ingwer, lege sie auf die Suppe, verklopfe drey Ayerdotter mit einem guten Stück Butter, einem halben Schoppen Fleischbrühe, und einem halben Trinkgläslein mit Wein, schütte es auch über die Grundeln, streue Muscatenblüth darauf, stelle es auf eine kleine Glut, laß es nicht lange kochen streue ein wenig Peterling darauf, und gib es auf den Tisch.

468. Gutes Maes.

Nehme Semmel- und Mutschelmehl, eines so viel als das andere, weiche es in süsse Milch, treibe es durch einen Seiher, rühre etliche Ayerdotter nach Gutdünken darein, und thue ein wenig Zucker und Rosenwasser dazu. Nehme ein Stück Butter in eine Pfanne, röste das Angerührte darinnen, thue es in ein kupfern oder zinnernes Geschirr, und unten und oben Glut dazu, und laß es schön gelb werden.

469. Gemüs von Stärkmehl.

Rühre beliebiges Stärkmehl mit dem Rohn von einer süssen Milch an, siede es unter beständigem Umrühren auf einer Glut, thue einen Löffel voll klein gestossene Mandeln, ein wenig Zucker, ein Stück Butter und etliche Tropfen Rosenwasser daran, und laß es wohl sieden.

470. Gutes Brosamenmues.

Weich ein wenig Semmel in Milch oder Wasser, und drucke es wieder wohl aus, schlage nach Gutdünken Ayer daran, thue Zucker, Rosenwasser und wohl verlesene Rosinlein dazu, schütte es in heisses Schmalz, und rühre es oft um.

471. Weinmues oder Brey.

Nehme zehen Ayerdotter und eine halbe Maas guten alten Wein; giesse den Wein nach und

nach an die Ayer, rühre es wohl, und würze es mit Muscatennuß, Safran und Zucker nach Gutdünken. Mache in etwas heissem Schmalz einen Löffel voll Schönmehl gelbe, lösche es mit dem angerührten Wein und Ayern ab, lasse es kochen, und richte an.

472. Schwarzer Pfeffer.

Reibe ein Stück guten Lebkuchen klein, röste denselben im Schmalz, thue vier Löffel voll Birengesälz, etwas recht guten Wein, Zucker, Zimmet, Nägelein daran, rühre alles untereinander, und lasse es kochen.

473. Dottermüslein.

Röste eine gute Hand voll Schönmehl im Schmalz, nehme vier Ayerdotter, und ein wenig Hüner- oder Fleischbrühe, rühre es miteinander an, und lösche das gelb geröstete Mehl damit ab, lege Butter darein und lasse es kochen.

474. Straubenmues.

Mache von Milch und Ayern einen Taig an, der nur ein wenig dicker ist als ein Straubentaig, und salze ihn gebührend. Thue Wasser in eine Pfanne, und lasse den Taig, wann das Wasser siedt, durch einen Trechter darein lauffen; hebe es, wenn es ein oder zweymal aufgewallt hat, mit einem Schaumlöffel heraus, lege es in ein Sieb, daß es wohl ablauft, und verfahre auf gleiche Art mit dem ganzen Taig. Nach diesem zerlasse Schmalz in einer Pfanne, lege eine Straube darein, bestreue sie mit Zucker und Rosinlein, giesse wieder heisses Schmalz darauf, fahre mit Wiederauflegung einer Straube und Aufgiessung heissen Schmalzes fort, bis alle Strauben darinn sind, thue unten und oben Glut dazu, daß alles schön aufgeht, lasse es schön gelb werden, überstreue es hernach mit Zucker, und gib es auf den Tisch.

475. Zwetschgenmues.

Setze beliebige Zwetschgen mit Wasser zu, lasse sie weich kochen, und treibe sie mit Wein durch eine Pfefferpfanne; thue Zucker und geröstete Brodbrosamen dazu, würze es mit Nägelein, lasse es wieder kochen, und streue nach dem Anrichten Zucker darauf.

476. Ayerbackes.

Reibe einen Wecken auf dem Reibeisen, nehme so viel Ayer dazu, als das geriebene Brod nöthig hat, daß es in der Dicke recht ist, rühre ein paar Löffel voll süssen Rohn, etwas Zucker und Rosenwasser darunter, lege es löffelvollweise in heisses Schmalz, und lasse es gelb backen. Wer will, kan auch eine süsse Brühe daran machen.

477 Zuckerstrauben.

Nehme zu sechzehen Loth Mehl zwölf Loth Zucker und zwey Ayerklare, thue aber die Vögelein davon, rühre das Mehl und den Zucker mit denen Ayern an, und thue drey Löffel voll Wein und eben so viel Rosenwasser dazu; lasse es durch ein Trechterlein, in nicht gar zu heisses Schmalz lauffen; thue sie, wann sie gelb gebacken sind, ganz gemach heraus, lege sie auf ein Papier, drucke sie wie Hippen, ehe sie erkalten, über ein Wällholz, und bestreue sie mit Zucker.

478. Mandelkräpflein.

Nehme beliebige Mandeln, schäle und stosse sie mit Rosenwasser, thue genugsamen Zucker, Zimmet und Ayer dazu, und rühre es wohl untereinander. Mache ferner einen Buttertaig, wie schon oben gezeigt worden, schneide ihn in Stücke, wälle sie aus, fülle sie mit dem Angerührten, gib ihnen die gehörige Form mit einem Küchleins-Rädlein, bestreiche sie mit einem Ay, und backe sie im Backofen.

479. Speck und Erbsen.

Stosse ein halb Pfund Mandeln gröblicht, rühre genugsamen Zucker und Ayerdotter darunter, daß es in der Dicke recht ist; nehme allemahl ein paar Löffel voll von dem Angerührten auf ein Teller, drucke es mit dem Messer breit und eckigt, backe es im Schmalz, und lege eines um das andere in ein Zinn. Anstatt der Erbsen nehme nach Gutdünken Wein, Zucker und Citronensaft, lasse es miteinander kochen, rühre nach Gutdünken Ayerdotter darein, koche es noch ein wenig, richte es über die gebackene Schwarten an, und bestreue es mit klein geschnittenen Citronen.

480. Borsdörfer Aepfelküchlein.

Reibe Borsdörfer-Aepfel auf dem Reibeisen bis auf die Butzen; nehme allemahl zu drey Aepfeln ein Ay, versüsse es genugsam mit Zucker, thue zwey bis drey Löffel voll Branntenwein dazu, und rühre alles wohl untereinander. Mache ferner so viel Schmalz, als man etwa zu einer Suppe braucht, heiß, lasse es wieder abkühlen, thue das Angerührte darein, und unten und oben Glut dazu, und lasse es backen.

481. Rosenwasser-Küchlein.

Nehme das Gelbe von sechs Ayern, und anstatt des Salzes Zucker, rühre so viel Mehl darein, daß es wird wie ein Nudelntaig, wälle den Taig zu einem Hand grossen Küchlein, mache Schmalz in einer Pfanne heiß, fasse das Küchlein in der Mitte zusammen, und backe es, doch daß es nicht gelb wird, sondern weiß bleibt. Nach dem Backen thue es heraus, sprenge es sogleich mit Rosenwasser, und bestreue es mit Zucker.

482. Einen Capaunen zu braten, daß er so mürb und gut wird als ein Fasan.

Stich den Koppen ab, und laß ihn eine Weile verbluten, alsdann schütte ihm etwas Eßig in den Hals, bis er vollends stirb, hänge ihn darnach bey dem Hals oder Kragen einen halben Tag auf, daß der Eßig nicht heraus lauft, und ropfe ihn endlich wie einen welschen Hahnen; brühe ihn aber mit keinem heissen Wasser. Nehme einen mittelmäßigen Zwiebel, stecke zehen Nägelein darein, drucke frischen Butter um den Zwiebel herum, würze mit Salz und Pfeffer den Koppen inwendig, thue den Zwiebel mit dem Butter in den Koppen, nähe ihn zu, steck ihn an den Spieß, brate ihn fein langsam, und träuffe ihn immer mit Butter. Er wird recht und gut.

483. Spanische Nudeln zu machen.

Mache mit lauter Ayerdottern und ein wenig Salz einen Taig von dem schönsten Mehl, schneide schöne kleine zarte Nudeln, nehme zwey Hände voll abgezogene Mandel, reibs auf einem Riebeisen, nehme einen guten Theil davon, und mische sie unter die Nudeln. Alsdann nehme genugsame süsse dicke obere Milch, lasse sie in einer Pfanne sieden, thue drey Löffel voll Zucker darein, und etliche Tropfen Rosenwasser, schütte die Nudeln in ein mit Butter geschmiertes Zinn, giesse den siedenden Milchrohn darüber, setze es auf ein Glut, backs unten und oben. Wer will, darfs oben nicht braun machen, sondern läßts wie ein Koch mit einem Rand, doch nicht gar zu vest sieden. Es wird ein gut Koch. Ists aber in einer Schüssel, so streue den übrigen Theil Mandel oben darauf, lege ein Bröckelein Butter dazu, und brenns fein röste ab.

484. Gute Bierheffen-Nudeln über dem Feuer zu machen.

Nehme vier Ayer, schlage sie wohl ab, nehme eine obere süsse Milch, lege ein Stücklein frische Butter darein, und machs ein wenig laulicht; alsdann giesse es an die Ayer, nehme eine gute abgewaschene Bierheffen, thue es zusammen in ein gutes Schönmehl, mache einen Taig an, schlage ihn eine halbe Stunde wohl ab, bis du siehest, daß sich der Taig hebt, alsdann nehme wieder eine gute obere Milch in einen dreyfüßigen Hafen, und lege ein Stück Schmalz, so groß als eine halbe Faust, darein. Wann dann die Milch siedet, so lege die Nudeln darein, lasse sie sieden, bis du vermeinst, daß es genug seye, thue oben auf, auch Kohlen, und lasse es braun werden.

485. Gebrühte Nudeln.

Nehme ein Milch, lasse sie sieden, rühre Schönmehl darein, bis es dick wird, trückne den Taig über dem Feuer ab, daß er sich nicht mehr an den Fingern anhängt, laß ihn kühlen, schlage Ayer darein, bis er in der Dicke recht ist, siede in einer gleich weiten Pfannen süssen Milchrohn oder Milch, thue ein Stücklein Butter darein, und lege den Taig ein, wie kleine Knötlein, thue oben und unten Kohlen darzu, und lasse sie backen. Die Milch aber muß nicht gar einsieden, dann es ist besser wanns ziemlich Brühe hat, und gibs mit dem Zinn auf den Tisch.

486. Gefüllter Hecht.

Schuppe den Hecht, ziehe ihm die Haut wie einem Aal ab, doch daß der Kopf und Schwanz dabey bleiben; nehme das Fleisch vom Hecht, hacke es klein, nehme Peterling, Majoran, Pfeffer, Nägelein, Ingwer, Muscatblüth und Salz, rührs

wohl

wohl durcheinander, kehre die Haut um, thue die Fülle darein, und so oft du ein wenig Fülle darinn hast, wieder ein wenig Butter dazu, nähe ihn zu, brate ihn auf dem Roste, begiesse ihn oft mit heissem Schmalz, daß er nicht verbrennt und fein gelb wird, mache eine gute Brühe mit Peterling, Zwiebel und grünen Majoran darüber, stosse das Obgedachte in einem Mörser, so klein als du kanst, presse den Saft heraus, thue ihn in ein Häfelein, und ein Stück frischen Butter, Fleischbrühe, klein zerschnittene Citronenschelffe, Muscatblüth, Pfeffer und Salz darzu, setze es auf Kohlen, und rühre es mit einem hölzernen Löffel, bis es siedet. Lege den Hecht in eine Schüssel, und gebähte Schnitten neben herum und giesse die Brühe darüber.

487. Kalbfleisch zuzurichten.

Setze das Kalbfleisch in sauber Wasser zu. Wann es verschaumt ist, nehme von demselben ein Stücklein, und etliche Blätter Salbey, Majoran, Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth, geriebenen Weck und einen Zwiebel, hacke dieses alles durcheinander, thue es zu dem Fleisch, und laß es kochen, bis es genug ist, und richts an.

488. Reißkrapfen zu machen, und zu backen.

Nehme ein wenig saubern Reiß, siede ihn im süssen Rohn, und treibe ihn durch ein Sieb. Auf einen Vierling Reiß, nehme eine Hand voll Schönmehl und Zucker, bis es süß ist, rühre es mit einem Ay an, und mache runde oder lange Stücklein daraus, wirf sie in heiß Schmalz, und backe sie kühl ab. Machst du sie rund, so schneide sie in der Mitte vor dem Backen von einander, daß sie wie Kräpflein seyn.

489. Süsses Semmelmues.

Nehme vier ganze Ayer, und vier Dotter, und ein Viertel gestossenen Zucker; thue den Zucker und

Ayer in ein Häfelein, und rühre es eine gute Stunde. Alsdann nehme drey Loth von einer alt-gebackenen Semmel, reibe sie auf einem Reibeisen, thue es zu den Ayern und Zucker, weiche einer Nuß groß Tragant ein, und trucke ihn durch ein Tüchlein, thue selbigen auch darein, und die Schelfen von einer Lemoni, rühre es aber nicht lang, schmiere eine Schüssel mit Butter, setze einen Reif darauf, giesse das Angerührte darein, und backs in einer Dortenpfanne fein schön.

490. Beyessen.

Nehme Ayer so viel du willt, lasse sie hart sieden, thue das Gelbe heraus, hacks klein, thue ein wenig Citronenschelfen, gerieben Brod, Salz, Ingwer und Muscatblüth darein, machs mit Ayern an, daß es gelind wird, legs länglicht ins Schmalz, backs ganz gelb, thue es in ein Häfelein, giesse gute Fleischbrühe darüber, und brenne ein Mehl daran.

491. Ein recht schön und gutes Stärckmues.

Klopfe beliebiges Ayerweiß, bis es wie Wasser wird, thue Zucker und ein wenig Rosenwasser drein, nehme ein wenig weisses Stärckmehl, rühre es mit süssem Milchrohn an, bis es so glatt als sonst ein Brey ist, schütte die Ayer darein, lasse es über dem Feuer kochen, daß es aber ja nicht anbrennt, giesse es in eine Schüssel, stells an einen verwahrten Ort, bis es kalt wird, streue grosse Rosinlein darauf, und bestecks wohl mit Mandeln; oder nehme die Mandel, und färbe sie roth, gelb, grün und blau, lege von denen rothen in die Mitte eine Rose, und in die Mitte der Rose klein geschnittene Citronenschelfen; die andere Mandeln lege in eine selbstbeliebige schöne Form, und gib es auf den Tisch.

492. Scheiterhaufen, gefüllter.

Nehme einen Wecken, und schneide Schnitten daraus, kläppere Ayer, und wende die Schnitten darinn um, stosse Mandeln, mache sie mit Zucker süß, und lege allezeit ein Gelege Mandeln und ein Gelege Wecken, bis es hoch genug ist, backs im Schmalz, und mache eine süsse Brühe darüber.

493. Gebacken Reiß.

Siede Reiß in einer guten süssen Milch fein dick, mache ihn mit Zucker wohl süß, laß ihn kalt werden, schneide ihn hernach in Fingers lange Stücke, mache ein Taiglein von Ayern, tuncke die Stücke darein, und backe sie.

494. Weixelschnitten.

Setze die Weixeln, mit halb Wasser und Wein zu, und stosse sie nach dem Sieden im Mörser, treibe mit der Brüh, worinn sie gesotten worden, durch, thue das Durchgetriebene in ein Häfelein, zuckere es bis es süß ist, darnach bähe Schnitten, und schütte das Durchgetriebene darüber. Sollte aber das Durchgetriebene zu dünn seyn, so kan man ein wenig Mehl darein brennen.

495. Citronenbrey mit Pomeranzen.

Nehme das Beste von Beliebigen Citronen und Pomeranzen, das Weisse von etlichen Ayern, ein wenig gestossene Mandel, Zimmet und Rosenwasser, Zucker und Muscatenblüth, klopfs wohl durcheinander, thue ein wenig Butter in ein Pfännlein oder Schüssel, und laß es auf den Kohlen kochen.

496. Citronenscheiben zu backen.

Nehme Schönmehl, laß es warm werden, thue halb so viel Zucker, drey Löffel voll Citronensaft und zwey Ayerdotter dazu, mache ein dünnes Taig-

lein, schneide die Citronen in Scheiben, tuncke sie in das Taiglein, backe sie fein gemächlich im Schmalz, und streue Zucker darauf.

497. Rosenschnitten.

Nehme zuerst Weckenschnitten, besprenge sie mit Rosenwasser, daß sie feucht werden, und bestreu sie mit Zucker, Zimmet und Rosinlein. Nach diesem nehme schöne Rosenblätter, hacke sie gröblicht, thu ein wenig Weckmehl, Zimmet, Zucker, Rosenwasser und ein Ay dazu, rühre es und streiche sie Messerrucken dick auf die Schnitten, backe sie im Schmalz und bestecke sie mit geschnittenen Mandeln.

498. Süsser Dortentaig.

Nehme einen Vierling Mandeln, eben so viel Zucker, einen Vierling Butter, und wieder so viel Mehl, mache alles zusammen zu einem Taig in einen Model, fülle darein was du wilt, mache einen Deckel darauf, und backs in der Dortenpfanne. Es ist sehr gut.

499. Citronenmues, andere Art.

Nehme drey Ayerdotter, acht Löffel voll Wein, acht Löffel voll Safft von Citronen, die samt den Schelfen gerieben und durch ein Tuch gedruckt worden sind, und Zucker nach Belieben, klopfe die Ayer wohl ab, und rühre das Obige darunter, setze es aufs Feuer, lasse es sieden, bis es überlauffen will, gieß es in eine Schüssel, und gieb es kalt oder warm. Es ist beydes gut.

500. Gefüllte Artischocken, andere Art.

Nehme schöne grosse Artischocken, siede sie im Salzwasser gelind ab, schneide die unterste Blätter gleich ab, und thue das Inwendige heraus. Nehme ferner gesottene Krebse, schäle die Schwänze und Scheeren

ren, die übrige Schaalen nehme, und stosse sie klein, thue geriebene Semmel darzu, treibs mit Milch durch, und lasse es über dem Feuer zusammen gehen, wie ein ander Krebseuter, doch nicht zu fest. Wann es nun fest ausgedruckt ist, so schneids zu ziemlich kleinen Stücklein, thue die geschälte Schwänze und Scheeren darunter, nehme Semmelbrocken, röste alles im Schmalz, lege ein gut Stück Butter darzu, fülle es hernach in die Artischocken, thue die Blätter wieder ganz zusammen, binde es mit einem Faden wohl zu, und lege sie in ein Zinn. Nach diesem nehme wieder gestossene Krebse, treibe sie mit süssem Rohm durch, thue Muscatennuß, Ingwer, ein wenig Pfeffer und Butter darein, lasse es ein wenig aufsieden, und giesse es an statt der Brühe darüber.

501. Amarellensalz.

Nehme schöne zeitige Amarellen, schneide die Stiele halb ab, binde allezeit drey zusammen, lege sie fein ordentlich nacheinander in eine Schüssel, thue Rosenwasser in ein Häfelein, siede Hausblasen darinnen, treibe sie durch ein Tüchlein, giesse das Durchgetriebene und ein wenig Wein auf die Amarellen, zuckere sie gar wohl, setze sie auf eine Glut, lasse sie aufsieden, bis die Amarellen aufspringen, und setze es in den Keller, daß es gestehet. Es ist schön und gut.

502 Ayernest.

Nehme fünf oder sechs Ayer, siede sie hart, thue die Schaalen davon, schneide die Ayer in der Mitte voneinander, nehme das Gelbe in eine Schüssel heraus, rühre es wohl, mache es mit süssem Rohm etwas dünne, thue nach Belieben Ingwer, Pfeffer und Majoran darzu, schmiere eine Schüssel mit Butter giesse die Ayerdotter darein, und stecke die halbe Ayerweisse

dergestalten ganz darein, daß die leere unter sich sehen, setze es auf einen Hafen mit siedigem Wasser, thue einen Deckel mit Kohlen darauf, und laß es backen.

503. Candirte Früchten.

Nehme eine Citrone oder Pomeranze, schneide sie auf, daß der Safft und Saamen kan heraus genommen werden, doch aber die Frucht ziemlich ganz bleibe und nicht verdruckt werde, siede sie eine Viertelstunde lang, und lasse sie ausser dem Wasser wieder erkühlen. Nach diesem giesse geläuterten Zucker darüber, lasse ihn einen Tag und Nacht daran stehen, alsdann nehme sie heraus, lasse den Zucker wohl ablauffen, und die Frucht in der Wärme etwas trücknen, den obgedachten Zucker aber siede etwas dicker, daß er schier die Probe zu fliegen hat. In solchen warmen Zucker lege die obgedachte oder andere Früchten, sie werden schön candirt, und können in gelinder Wärme getrücknet werden. Die truckne Sachen, die man candiren will, brauchen zuvor keines Siedens, sondern werden ganz trocken in den warmen Zucker gelegt, und getrücknet.

504. Eine Latwerge von Kirschen und Himbeeren.

Nehme ein Pfund Weinkirschen und eben so viele Himbeere zusammen in eine Pfanne, giesse einen guten Schoppen Wasser daran, laß es ob dem Feuer sieden, bis sie recht weich sind, und winde sie durch ein Tuch. Zu diesem Safft gehören drey Vierling Zucker; diesen lasse wieder in der Pfanne sieden, bis er auf dem Zinnteller gestehet, thue auch klein geschnittene Citronenschelfen darein, und giesse ihn, wann er die Probe hält, in die Schächtelein.

505. Holder-Honig zu machen.

Nehme vier Hände voll abgezopfften Holderblüth, brühe es drey Tage nach einander mit einer halben Maas Wasser ab, presse es allemal aus und nehme allezeit das erste Wasser wieder darzu, und so es das letztemal außgepreßt ist, so nehme eine halbe Maas Honig, läutere ihn, schütte das Ausgepreßte auch darein, und laß es an einander sieden, biß ohngefehr der vierte Theil einer Maas eingesotten ist; alsdann heb ihn vom Feuer, und laß ihn kalt werden.

506. Eine gute Pomerantzen-Essentz.

Nehme von 25. süssen Pomerantzen die gelbe Schelffen *subtil* herunter, schneide sie aufs kleinste gewürffelt, thue sie in ein starckes Glas, und giesse fünff Schoppen von dem besten Branntenwein daran, verbinde das Glas aufs beste, setze es auf oder hinter den Ofen, laß es in gelinder Wärme 14. Tag oder 3. Wochen stehen, biß der Safft auf folgende Weise verfertiget ist. Man nehme die 25. Stück Pomerantzen, so bald die gelbe Schelffe davon, und schäle das Weisse gleichfalls aufs sauberste ab, thue die innerste kleinere und weisse Zasern hinweg, presse alsdann den Safft wohl aus, lasse ihn über Nacht in einem Glase stehen, bis er sich gesetzt hat. Alsdann seihe man es durch ein sauber Tuch, nehme zu diesem Safft fünff Vierling des besten Zuckers, und siede ihn mit dem Safft, biß er seine rechte Dicke bekommt, rühre ihn, wann er ein wenig verkühlet hat, nach und nach in den Branntenwein, worinnen die Schelffen gewesen, und welcher zuvor durch ein dickes Tuch gesiehen und ausgepreßt werden muß, lasse ihn wieder in einem wohl verwahrten Glas 14. Tage oder drey Wochen in der Wärme stehen,

schüttle es fleißig um, hernach filtrire es durch einen gläsernen Trechter und Fließ-Papier, und thue es in ein wohl verwahrt Glas. Es wird sich das wenige Trübe darinn vollends setzen, und alles eine rechte helle Pomerantzen-Farbe bekommen, welche man davon abgiessen kan.

507. Ein Kalbsbörstlein mit Butter und Morchen.

Schneide das Kalbsbörstlein in ganz kleine Brocken und etwas Lungen auf gleiche weise dazu, röste sie ein wenig im Butter, und thue Fleischbrühe, Pfeffer, Salz, Ingwer und Muscatenblüth daran; hernach schneide ein dürres Zwibelein klein, zerreibe es mit dem Kochlöffel wohl, und nehme ein wenig weiß Mehl und das Zwibelein, und schwencks ein wenig im Butter; nehme eine Hand voll Morchen, siede sie im Wasser, trucke sie wohl aus, thue alles zusammen, und lasse es aneinander kochen.

508. Morchen zu kochen.

Siede die Morchen ab, giesse das Wasser davon, thue süssen Rohn, Muscatenblüth, klein geschnittenen Peterling und frischen Butter daran, lasse sie aufkochen und richte sie an.

509. Zuckerrüben zu kochen.

Schabe die Rüben sauber, lege sie in ein frisches Wasser, und wann sie eine Weile gelegen, thue Fleischbrühe, Butter, Muscatblüth und Ingwer daran, lasse sie kochen, und richte sie an.

510. Ein Violenmues, das blau wird.

Stosse beliebige Violen klein, seihe sie mit Wein durch, daß der Wein blau wird, röste ein wenig Semmelmehl im Schmalz, giesse das Obgemeldte darein, thue auch Zucker dazu, und kochs wie ein Breylein.

511. Junge Hahnen zu kochen.

Schneide die wohl gebutzte Hahnen in vier Theile, nehme Schmalz in eine Pfanne, laß es heiß werden, thue die Hahnen darein, und ein wenig Zimmet, Ingwer und Peterling dazu, laß es rösten, bis es genug ist, giesse ein wenig Fleischbrühe daran, und lasse es damit sieden. Schütte ferner an den Dotter von einem Ay süssen Milchrohn, zerschlags und gieß es an die Hühner, hernach richts an.

512. Gute Beitze über Wildbrett.

Nehme Eßig, thue Lorbeerblätter, Roßmarin, Citronen, ganzen Pfeffer, Ingwer, und einen Zwiebel darein, siede dieses alles in dem Eßig, und schütte es über das Wildbrett, und zwar im Winter siedend, im Sommer aber, wann es zuvor wieder kalt ist. Das Wildbrett aber muß eine Stunde zuvor, ehe man dieses darüber schüttet, wohl gesalzen werden.

513. Weinbeersuppe.

Nehme grosse und kleine Weinbeere, zerstosse sie, treibe sie mit Wein durch, thue gestossene Mandeln darzu, machs mit Zucker süß, laß es einen Sud thun, und richts über gebähte Weckenschnitten an.

514. Zimmetkoch.

Nehme einen Vierling frischen Butter, rühre ihn, bis er blatterigt wird; alsdann nehme einen halben Vierling gar klein gestossene Mandeln, und rühre sie eine gute Weile unter dem Butter. Nach diesem nehme sechs Ayerklare, schlage sie zu lauter Schaum, thue dieses auch zu dem Butter und Mandeln, und rührs bey einer Stunde; endlich thue zwey Loth Zimmet, einen halben Vierling Zucker, und klein geschnittene Citronen darein, rührs wohl untereinander, bestreiche eine Schüssel mit Butter, giesse das Ange-

rührte darein, thue unten und oben Kohlen dazu, und backe es ganz kühl.

515. Weiß aufgeloffen Zuckerwerk.

Nehme ein Loth schönen Tragant, weiche solchen über Nacht in acht Loth Rosenwasser, und presse solches durch ein Tüchlein; Menge ein Pfund gesiebten Canarizucker, und ein halb Pfund Stärkmehl wohl untereinander, knete dieses vermengte Mehl und Zucker nach und nach in den Tragant, daß es ein Taiglein wird, welches gut in die Mödel zu drucken ist, alsdann backs und machs kühl. Man muß aber den Tragant nicht anfangs gleich gar darein knetten, dann nachdem er ist, braucht man ihn nicht alle.

516. Ayerkäse.

Rühre fünf Ayer gegen einer Viertelstunde wohl, schütte vier geringe Häfelein voll Milch an die Ayer, thue ein wenig Zucker, ein wenig Rosenwasser und drey Löffel voll wohl gestandene saure Milch dazu, nehme alles zusammen in einer mößingnen Pfanne über das Feuer, rühre es beständig um, daß es nicht anbrennt, und thue es, wann es anfangt zugerinnen und das Wasser helle wird, wieder von dem Feuer, trucke es wohl in den Model, daß das Käßwasser davon laufft, und lasse es im Keller erkalten.

517. Guß über den Ayerkäß.

Nehme von vier Ayern das Gelbe und klopfe es wohl, rühre eine halbe Maas süssen Rohn daran, thue ein gutes Stücklein Zucker und gestossenen Zimmet dazu, setze alles in einem mößingnen Pfännlein über das Feuer, rühre es fleißig um, daß es nicht anbrennt, und thue es, wenn es zu sieden anfangen will,

will, schnell vom Feuer, schütte es in ein wohlglasir-tes Häfelein, decke es aber nicht zu, thue 3 biß 4 Löf-fel voll Rosenwasser darein, und laß es im Keller er-kalten. Wenn du nun den Ayerkäs in ein Zinn thust, so giesse diesen Guß darüber.

518. Leber zu backen.

Koche eine Leber und lasse sie wieder erkalten, reibe sie auf dem Reibeisen, thue gerieben Brod, Citronenschaalen, Muscatenblüth und Mandeln dar-ein, schlage es in ein Netz, und backe es.

519. Fische in Erbsenbrühe zu sieden.

Nehme ein wenig Fleischbrühe, treibe die Erbsen damit durch, würze sie mit Salz, Ingwer und Musca-tennuß, lasse die Fische darinnen sieden, und lege auch ein gut Stück Butter darein. Auf diese Weise pflegt man Hechte, Forellen, kleine Fischlein und der-gleichen zu sieden.

520. Gesottene Schnitten in der Milch.

Nehme Mutschelmehl, beliebige Ayer, Salz, Ing-wer und Muscatenblüth, rühre davon einen Taig wie zu Knöpfflein an, thue ihn in ein weisses Säcklein, und lasse es in süsser Milch sieden, bis es hart ist. Alsdann ziehe das Säcklein davon, schneide den Taig in Schnitten, lege sie in ein Zinn, und lasse sie mit Butter, Ingwer und Muscatenblüth in der Milch aufkochen.

521. Fleisch-Kuchen.

Hacke abgesotten Fleisch klein, thue Mutschelmehl, Ingwer, Pfeffer, Muscatenblüth und Nägelein dar-ein, rühre die nöthige Ayer darunter und laß es allge-mach im Schmalz backen, bist es röste ist.

522. Hirnkuchen.

Rühre ein wohlgesäubertes Hirn mit ein paar Ayern an, thue Safran, Muscatenblüth, Ingwer und Mut-schelmehl daran, und backe es gemächlich im Schmalz.

523. Gespickte Karpfen zu machen.

Mache den geschupten Fisch am Bauch auf, und nimm das Eingeweid heraus. Ist der Fisch ein Rogner, so nimm den Rogen; ist er aber ein Leiner, so reiß allein das Fellen und das andere das an denen Gedärmen hangt, davon ab, hacke es klein, und würze es wohl, röste ein wenig Ayer-Brod im Butter, rühre es samt ein wenig geriebenen Rosmarin darunter, schlage drey Ayer drein, und giesse ein paar Löffel voll Wein dazu, mische alles wohl untereinander, und thue dann die Fülle wider in den Fisch. Alsdann schneide ein frisch Stücklein Speck klein, und spicke den Karpffen damit zu beeden Seiten, saltze ihn von innen und aussen wohl, und würtz ihn innwendig, absonderlich, ehe du die Fülle drein thust, lege ihn in eine breite Brat Pfanne, welche länglich ist, brenne ein heiß Schmaltz drüber, und laß ihn lang braten.

524. Magenstritzlen auf das allerbeste zu machen.

Nimm ein Pfund Canari Zucker, denselben schlag in kleine Stücklein, und thue ihn in ein mößingnes Pfännlein, giesse anderhalb Schoppen vom besten Rosen-Wasser dran, thue es auf eine kleine Glut in einen Wind-Ofen, und laß es kochen. Hernach wann etwas Unreines auf dem Zucker ist, so thue es weg. Wann er anfangt zu fliegen wie eine Spinnenwebe, so heb ihn vom Feuer, und rühre ihn eine Weile starck, hernach thue ein Loth Mandel, ein halb Loth Piscatien, zwey Loth Zimet, Nägelein, Muscatblüth, Muscatnuß, Cardemomen, jedes den 3ten Theil von einem Quintl. Anis und Coriander, jedes 1. 4tels Quintl. eingemachte Indianische Nuß, eingemachte Pomeranzenschaalen, eingemachte Citronenschaalen, und Citronade jedes ein halb Loth, Alckermes, wo Bisam darunter ist, ein

Quintl.

Quintl. Zimmet und Nägeleinöhl, jedes vier Tropfen, [?]n den Zucker. Alles Gewürz muß gröblicht, die Citronen- und Pomeranzenschaalen aber, wie auch der Citronade gewürfelt und klein, und die Mandeln, und Piscatien länglicht geschnitten seyn; doch muß das Gewürz zuerst, hernach die Mandeln, und nach diesem die eingemachte Sachen, zu allerletzt aber der Alckermes darein gethan werden. Ehe du den Zucker über das Feuer thust, muß ein Brett, wie zu den Citronenstrizlein, in Bereitschafft stehen, daß man es nur giessen darf, und wann sie gegossen, so schneide sie wie Citronenbiselein.

525. Gut Schwedisch-Brod.

Stosse acht Loth Mandel mit Rosenwasser ab, mische zehen Loth Zucker, ein Loth Pfeffer, Zimmet, Muscatblüth, Cardemomen, alles klein gestossen, und klein geschnittene Citronade und Citronen-Schelffen darunter; schlage vier Ayerdotter, und zwey gantze Ayer dazu, würcke so viel Mehl darein, daß man länglichte Laiblein daraus machen kan, lege sie auf ein mit Mehl gestreutes Blech, laß es also backen, bis sie schön braun werden, und alsdann erkalten, bestreiche es nachmahl mit einem wohl-gesiebten, und mit Gummi vermischten Zucker, streue gröblicht zerstossenen Anis darauf, und laß sie auf dem Feuer kochen.

526. Eine Citronen-Dorte zu machen.

Zu der Dorten selbst nehme ein Marcipan Weinbackes- oder guten Butter-Taig, die Fülle aber mache folgender massen. Schäle von vier Citronen erstlich das Gelbe, und hernach auch das Weisse ab, und schneide ein jedes besonder länglicht, siede beydes, doch das Weisse, weil es bitter ist, länger als das Gelbe, im Wasser, und nehme ferner so viel Citronade,

nade, als die Citronen-Schalen zusammen machen, einen Vierling geschälte und länglicht geschnittene Mandeln, und ein Pfund Canarizucker, läutere ihn mit Wasser, bis er sich gesäubert; hernach rühre alles Geschnittene zusammen in den Zucker, lasse es ein paar mahl aufkochen, und hebe es mit einem möszingnen Schaumlöffel heraus in eine Schüssel, daß es abkühlet. Endlich schneide auch das Citronenmark zu Scheiben, thue die Kern heraus, und lasse es ebenfalls ein wenig im Zucker aufkochen. Wann man nun die Dorten füllt, macht man zuerst ein Geleg von den Scheiben, und thut die andere Fülle darauf und wann die Dorten halb gebacken ist, gießt man den Safft vollends darein. Will man es aber roth haben kan man ein wenig von Kirschen- oder Johannisbeer safft in den geläuterten Zucker giessen. Zum Decke schneidet man mit einem Krapfenrädlein schmale Taig striche, und legt sie Creutzweis darüber. Wann di Dorte gebacken ist, muß man indem sie noch heiß ist auch den Zucker aussen aufstreuen.

527. Dortenfülle.

Nehme in Würfel geschnittenen rohen Speck, un eben so viel Mandeln als Speck; stosse den Speck b sonder gar klein, und die Mandeln mit Rosenwasse auch besonder, hernach mache alles untereinander und versüsse es mit Zucker, thue auch etwas Zimm und ein wenig Citronade dazu, mach es mit Ayer dünne, nehme aber nur die Helfte der Ayer ganz, un von der andern Helfte das Gelbe, und rühre es wol untereinander.

428. Butterdorten.

Nehme einen Vierling Butter in eine zinnern Schüssel, rühre ihn auf der Kohlpfanne, bis er ga vergangen: Nehme ferner sechs Ayerdotter, eine

Schoppen süssen Rohn, und einen Vierling klein gestossene Mandeln, zerklopfe die Ayerdotter, und rühre sie samt dem Rohn in den Butter, bis es dicklicht, aber nicht zu dicke gekocht ist, und schön zart wie ein Kindsbrey aussieht. Darnach nehme es von den Kohlen, rühre die mit Rosenwasser zart gestossene Mandeln darein, thue etwas Citronade und beliebigen Zucker dazu, laß es kalt werden, bereite den Taig von Butter und sauren Rohn, mache eine Dorte daraus, und fülle das Umgerührte und wieder Erkaltete darein. Lege ein Gitter von Taig darüber, und backs.

529. Gutes Markmues.

Nehme ein Stück Mark, so groß als zwey welsche Nuß, schneide es klein, und rühre es wohl, röste ferner gerieben Weißbrod nach Gutdünken in frischen Butter hübsch gelb, hernach thue es in das gerührte Mark, stosse auch eine Hand voll Mandel darzu, und rühre es wohl; thue ferner Zucker, Zimmet und Rosenwasser, ein paar Ayer und einen halben Schoppen Milch daran, und rühre es wohl, stelle es auf ein siediges Wasser, und thue oben Kohlen darauf. Wenn es fein gelb ist wie ein Kachelmues, so ist es recht, und wann du es auf den Tisch stellen willt, bestreue es mit Zucker und Zimmet.

530. Artiges Weinbackes von Wein.

Nehme beliebiges Mehl, einen halben Vierling Butter, zwey Ayerdotter, und ein klein wenig Salz, knete solches wohl, bis der Butter in dem Mehl ist, thue auch ein wenig Rosenwasser, Zimmet und Zucker in den Taig, mache etwas Wein ein wenig heiß, und feuchte das Mehl samt dem Butter an, damit du es zusammen bringest, und wälle den fertigen

Taig in kleine Küchlein, backe sie im Schmalz, und streue Zucker und Zimmet darauf. Es ist gewiß ein gutes Gebackes zum Trunk.

531. Reiß zu kochen.

Nehme Reiß, so viel du sonst zu einem Reißbrey nimmst, stosse das Reiß klein, und mache Milch in einer Pfanne siedig, stosse Mandeln mit Rosenwasser ab, rühre den Reiß mit den Mandeln in die siedige Milch, und thue Zucker und Zimmet, und ein wenig Rosenwasser daran, laß ihn kochen wie einen Kriesbrey, richt ihn an, und streue Zucker und Zimmet darauf, so ist es recht.

532. Rosinleinsmues.

Nehme einen Wecken, schneide ihn in kleine Bröcklein, und röste sie im Schmalz, nimm ferner Rosinlein, und wasche sie, und siede sie im Wein, damit sie aufschwällen, hernach thue das geröstete Weißbrod auch in den Wein, versüsse es genug mit Zucker, thue auch Zibeben darein, und streue, wann du willt, Zucker und Zimmet darauf.

533. Aufgezogenes Mues.

Nehme beliebige Fleiner-Aepfel, verwälle sie in halb Wasser und Wein, und presse sie durch einen Suppenseiher, damit du nur das Marck von ihnen bekommst. Alsdann rühre einen Vierling Zucker, samt dem Weissen von vier Ayern eine gute Weile, und hernach auch die durchgetriebene Aepfel darunter, schmiere ein Zinn mit frischen Butter, thue solches darein, setze es auf einen Rost, und thue unten und oben Glut dazu. Wann es ein gelblich Häutlein bekommt, ist es recht. Man kan auch klein gewürffelte Citronenschelfen darein und darauf thun, und Zucker und Zimmet darauf streuen.

534.

534. Gar gute gebrühte Küchlein.

Nehme einen Schoppen Milch, und lasse solchen siedig werden, hernach rühre Mehl in die siedige Milch, bis der Löffel darinn steht. Thue ferner einen Vierling Butter in den Taig, daß er darinn vergeht, und lasse den Taig in der Pfannen, bis er ausfällt. Alsdann lege ihn in eine warme Schüssel, und stelle die Schüssel auf ein warm Wasser, daß der Taig fein warm bleibet, und rühre ihn mit zehen Ayer glatt an, mache Schmalz heiß, und backs fein langsam. Aber den Taig muß man immer auf einem warmen Wasser lassen, damit er fein in der rechten Wärme bleibt. Das Salz muß auch nicht vergessen werden. Vor dem Auftragen bestreue es mit Zucker. So werden sie gewiß schön.

535. Citronenbrey mit Milch.

Nehme eine halbe Maas Milch, thue die Schelfen von einer Citrone darein, und laß es sieden, bis die Milch die Kraft von der Citronenschaalen angenommen hat, oder auf die Helfte eingesotten ist. Alsdann nimm einen Löffel voll Stärkmehl, rühre es mit Rosenwasser an, schlage von sechs Ayer den Dotter darunter, rühre es mit der Milch an, zuckere es nach Belieben, laß es kochen wie einen andern Brey, und rühre es immerfort. Man kans kalt oder warm essen.

536. Mandelschnitten auf Oblaten.

Stosse anderhalb Pfund Mandel mit Zimmetwasser ab, thue anderhalb Pfund Zucker, von einer Citrone die klein geschnittene Schaale, und ein wenig gestossenen Zimmet und Nägelein darein, rühre es mit zwey Ayern an, streiche es nicht zu dick und nicht zu dünn auf Oblaten, und backe sie in einer Dortenpfanne.

537. Muscatzinnlein auf eine andere Art.

Stosse ein Pfund ungeschälte Mandeln, thue sie in eine Schüssel, nimm ein Pfund gestossenen Zucker, zwey Loth Zimmet, ein Loth Nägelein, ein halb Loth Muscatenblüth, von einer grossen Citrone die klein geschnittene Schaalen und geschnittene Citronade dazu, rühre es mit drey Ayerklaren wohl untereinander, drucke es in die Mödelein, lege es auf ein Blech, das zuvor mit Mehl bestreut ist, und backe es im Backofen.

538. Hegenconfect.

Nimm wohlzeitige Hegen, butze solche wohl aus, lasse sie etliche Tage stehen, bis sie taige werden, hernach durchstreiche sie im Suppenseiher, und stosse das Marck davon in einem Mörser mit Zucker, bis es einen Taig gibt, nehme diesen Taig heraus, und würke, wenn er zu naß ist, mehr Zucker darein, bis man ihn auswällen kan. Trucke es entweder in Mödel, oder stich es mit Mödeln aus, und schneide sie wie du willst, giesse etwas gerührten Zucker und Ayerklar darauf, und lasse es in der warmen Stube trücknen.

539. Mandelwürstlein.

Weiche Wecken in Milch ein, drucke ihn hart aus, und thue beliebige gestossene Mandeln, Zucker, Zimmet, Rosenwasser und geschnittene Citronade darunter, rühre es mit Ayern an, mache Würstlein daraus, und backs im Schmalz. Hernach kanst du eine süsse Hegenbrüh darüber machen.

540. Citronenbisquit.

Nehme von zwey Ayern den Klar, und verklopfe ihn wohl, menge von zwey Citronen den Saft, und ein Pfund vom schönsten zart gestossenen Zucker darunter, rühre dieses alles wohl untereinander, und

knete

knete es nach dem Rühren mit lauter zart gestossenen Zucker, stecke es mit Mandeln aus, bestreiche ein Blech mit Butter, setze es in Backofen, und lasse es schön backen.

541. Erd-Aepfel zu kochen.

Lasse die Erd-Aepfel in einem Hafen mit Wasser weich sieden, nehme sie nach dem Sieden heraus, schäle sie, schneide sie rund, und thue sie in eine Kachelpfanne, und Butter und Fleischbrühe, Ingwer, Pfeffer und Muscatnuß daran, und lasse sie aufsieden und kochen, so sind sie fertig.

542. Ein Herz zu braten.

Wasche das Herz sauber, daß kein Blut mehr darinnen ist, schneide oben in das Herz ein Creutz, nimm ein Stücklein Speck und ein Händlein voll Wachholderbeere, hacke es untereinander thue Pfeffer und Salz darunter, und fülle das Herz damit. Nach dem Füllen nehe es wieder zusammen, und spicke es wie eine Henne, stecke es an einen Spieß, und laß es braten; thue in ein Schmalz-Pfännlein Fleischbrühe, Pfeffer und gehackten Speck, laß es miteinander aufkochen, und schütte, wann das Herz gebraten ist, diese Brühe, samt der Bratbrühe darüber.

543. Einen guten Lungenknopf zu machen.

Nehme wohlgesottene Lungen, hacke sie klein, thue Salz, Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth und klein geschnittene Citronen, auch heissen Speck, Peterling und ein wenig Butter dazu, röste eine Hand voll Semmelmehl, thue es auch zum vorigen, schlage Ayer nach Gutdünken darein, rühre es wohl untereinander, schütte es hernach in ein sauber Tuch, binde es wohl zu, daß es nicht aufbreche, lege es in siedende Fleischbrühe oder Wasser, und laß es kochen

bis

bis es genug ist. Alsdann schneide Schnitten daraus, lege sie in ein Zinn, mache eine Butterbrühe daran, und laß es aufkochen.

544. Persing oder Forellen zuzurichten.

Schuppe und mache die Fische aus, wasche sie sauber, würze sie mit Salz, Muscatenblüth und Cardemomen, bähe sie hernach in frischem Baumöl schön gelb und gemach aus, und lasse sie wohl erkalten. Nach diesem nehme einen Tigel oder Fäßlein, mache eine Lage von frischem Roßmarin, Pomeranzen- und Salbeyblätter, streue Cardemomen und halb gestossenen Pfeffer darauf, giesse ein wenig frisch Baumöl darüber, lege auf diese Lage von den Fischen, bestreue sie aber zuvor auf einer Platte ebenfalls mit Cardemomen, Muscatenblüth, halb gestossenen Pfeffer und Nägelein, belege die Fische wieder mit Roßmarin, Pomeranzen und Salbeyblätter, und lasse ein wenig Baumöl darüber lauffen. Nach diesem mache wieder eine Lage von Fischen, und so fort an, bis das Geschirr voll wird. Endlich giesse zwey oder drey Theil Eßig, und einen Theil schlechten Wein darüber, decke ein Deckel darauf, und beschwehre es mit einem Gewicht, oder man lasse die Fäßlein immer zu, so oft man davon braucht. Es muß aber von den Blättern und Brühe bedeckt bleiben, auch kan man die Brühe versuchen; ist die Brühe zu sauer, so giesse man mehr Wein zu, oder ist es zu süß, so helffe man mit ein wenig Eßig. Wann man sie aber zu Tische tragen will; so giesse man frischen Eßig und Baumöl darüber, und bestreue es mit klein gewürfelten Citronenschelfen.

545. Gefüllte Krapfen zu machen.

Nehme schön weiß Mehl, und mache einen Taig wie zu geschnittenen Nudeln, wälle eine Milch, nimm

ein

ein Weisbrod, schütte die Milch über das Weisbrod, und laß es stehen, nimm Rindschmalz, mache es heiß, röste Peterling, Zwibel und Majoran fein lind in dem Schmalz, und zerklopfe drey bis vier Ayer. koche sie mit dem Grünen ab, hernach nimm es aus dem Pfännlein auf einen Hackbank, hacke das wohl ausgedruckte Weisbrod auch mit, und thue alles in eine Schüssel. Wann es aber zu dick seyn sollte, so kan man noch ein paar Ayer darein rühren, auch Pfeffer, Ingwer, Muscatnuß oder Blüth daran thun. Hernach wälle den Taig aus, wie Nudelnkuchen, und lege die Fülle Löffelvoll weiß darauf, schlage über jeden Löffel voll den Taig her, und mache ein jedwedes mit dem Küchelrädlein wie einen halben Mond. Wann sie alle gemacht seyn, siede sie im Wasser, hernach lasse sie auf einer Kohlpfanne in einem Zinn aufkochen, und mache von Fleischbrühe, Butter und Gewürz eine Brühe daran. Auf diese Art kan man auch Kuchen wällen, und die Fülle drauf streichen, wie einen Wurm formiren und überwicklen.

546. Spanische Pflåumlein zu kochen.

Thue sie in ein Fußhäfelein, und giesse halb Wasser und Wein daran, hernach mache ein wenig Schmalz heiß, und röste ein wenig Mehl braun, thue Zucker und Zimmet und geschnittene Citronen dazu, und laß es aufkochen.

547. Hagenbutzen zu kochen.

Giesse halb Wasser und Wein an die Hagenbutzen, und lasse sie mit Citronen, Zucker und Zimmet wohl kochen. Andere brennen ein Mehl daran, alsdann aber darf kein Zucker daran gethan werden.

548. Mayenmues.

Mache Knollen wie zu den Osterfladen, thue so viel Butter dazu, als es Knollen sind, rühre es in einer Schüssel durcheinander, thue Zucker und Rosenwasser darein, treibe es durch einen Schaumlöffel.

549. Eine guldene Suppe zu machen.

Schneide ein neugebackenen Semmel, wie zu güldenen Schnitten, ziehe den Rand durch Rosenwasser, klopfe Ayer wohl, lege die Schnitten darein, bis sie die Ayer wohl durchziehen, und gar lind sind. Alsdann mache Schmalz heiß, backe es geschwind hinweg, daß es nicht hart wird, lege ein rein Tuch in die Schüssel, thue es darauf, daß das Tuch das Schmalz anziehe, und warm bleiben, mache eine Brühe von Zimmet, Zucker und Rosenwasser, lege die Schnitten in eine Schüssel, giesse die Brühe darüber, stelle sie auf eine Kohlpfanne, laß es aufkochen, und bestreue es mit Zimmet.

550. Eine Zunge mit einer Brühe zu machen.

Nehme eine Zunge, koche dieselbe ab, schäle sie fein sauber, lege sie in eine zinnerne Blatten. Alsdann nimm Mandeln, schäle und stosse sie mit Rosenwasser klein; nimm Majoran in eine Kachelpfanne, und die Mandeln samt ein wenig Zucker darunter, giesse etwas Milch daran, laß es aufkochen, und schütte es über die Zungen.

551. Gesottene Schleihen.

Schneide die Schleihe am Bauch auf, und nimm das Eingeweid daraus, wasche ihn sauber, und reibe ihn mit Salz, damit das Schlüpfrige herab geht, und schneide dann die Schleihe überzwerch voneinander, wasche und siede sie im Salzwasser so lang, bis sie weich werden, alsdann seihe das Wasser wieder

ab,

ab, giesse Wein daran, thue ein wenig Semmelmehl darein, würze und zuckere ihn ein wenig, laß ihn wieder sieden, und wirf zuletzt ein Stück Butter darein, daß es ein dick Brühlein wird.

552. Gebackene Bersich in einer guten Malvasierbrühe zu kochen.

Wann die Bersich gewöhnlicher massen gebacken, so röste weiß gerieben Brod, oder Ayerbrod im Schmalz, giesse Malvasier daran, laß alles mit Ingwer, Pfeffer und Zucker sieden, und richte diese Brühe über die Fische an.

553. Marinirte Fisch zu machen.

Salze die Fische über Nacht ein, hernach schneide sie in Stücke, und trückne sie mit einem Tuch wohl ab. Alsdann wende sie im Brodmehl wieder um, backe sie im Schmalz gar wohl, und lasse sie verkühlen; lege sie in eine irrdene Kachel, nimm Wein und ein wenig Eßig, Citronen, Roßmarin, Loorbeerblätter, Capern, Pfeffer, Ingwer, Salz, thue alles in eine mößingene Pfanne, es muß aber so viel Brühe seyn, daß sie über die Fische in der Kachel geht, lasse sie einen Sud thun, schütte es auf die Fisch, laß es zuvor kalt werden, darnach stelle sie in einen Keller, sie bleiben sieben bis acht Wochen gut.

554. Gute Brühe über gebackene Forellen oder Hecht zu machen.

Nehme die Forellen oder Hechte aus, und wasche das Blut sauber ab, alsdann lege sie auf ein Brett, daß das Wasser davon ablauft, salze sie recht, kehre sie im Schönmehl um, und backe sie im Schmalz. Nach diesem lege die Fischstücke in einen weiten Stollhafen, und mache die Brühe. Zu dieser schneide einen Zwiebel klein, dämpfe ihn im Schmalz nur ein wenig, thue das Gedämpfte samt etwas Ingwer,

Pfef-

Pfeffer, gerieben Brodmehl, Muscatennuß, geschnittenen Roßmarin, ein Stück Butter und feißter Fleischbrühe zu dem Fisch, und lasse es eine Viertelstunde wohl miteinander kochen. Was noch fehlet, kanst du bey dem Versuchen noch drein thun, nemlich ein gut Theil Capern, und noch ein Stück Butter. Alsdann richte den Fisch an, dergleichen Brühen machet man auch an die Aehle und Hechte, die aber zuvor auf dem Roste müssen abgetrücknet werden.

555. Einen guten Hecht in Eßig, Baumöl und Zucker zu machen.

Schneide den Hecht auf dem Rucken auf, daß der Bauch ganz bleibet, salze und lege ihn auf den Rost, thue eine starke Glut darunter, und laß ihn braten, bis man die Haut abziehen kan. Alsdann lege ihn in ein Zinn, mache viel Baumöl recht heiß, und beschütte damit den Fisch überall; endlich thue Eßig, Nägelein, Pfeffer, Zucker und Capern darein, und laß es miteinder wie harte Ayer aufkochen.

556. Hecht in einer Capernbrühe.

Zerschneide den Hecht auf dem Rucken, schneide Stücke daraus, und siede ihn oft angezeigter massen im Weineßig und Salz. Nach diesem thue gebähte Semmelschnitten und gehackte Eßig-Capern zusammen in ein Töpflein, giesse Wein und ein wenig Butter daran, laß es kochen, treibe es hernach durch, und giesse, wann es zu dick ist, noch ein wenig Wein daran, würze es mit Cardemomen und Muscatenblüth, thue ein Stück Butter und ganze Capern darein, und giesse die Brühe über die Fische.

557. Hecht in einer Citronenbrühe.

Schuppe den Hecht, schneide ihn in Stücklein, siede ihn in Eßig und Salz seihe die Brühe herunter, und mache folgende Brühe darüber: Nimm Citro-

Citronen und Limonien, hacke sie klein, lasse sie ein wenig sieden, zwing es durch mit Masur oder Roseneßig, thue Zucker, Ingwer, Pfeffer, Zimmet und Cardemomen, Safran und Citronenschnitten daran, lasse den Fisch in dieser Brühe aufsieden, rühre ihn an, und Citronenscheiben darauf.

558. Karpfen in einer Ungarischen Zwiebelbrühe zu machen.

Schuppe den Karpfen, und zerschneide ihn in vier bis fünf Theile, salze ihn ein, und laß ihn in dem Salz eine halbe Stunde ligen. Indessen nehme zwey oder drey Aepfel, hacke sie klein, und röste sie im Butter oder Schmalz. Alsdann lege diesen Fisch samt einem Zwiebel und den Aepfel in eine Pfanne, giesse Erbsenbrühe und guten Wein darauf, gilbe und zuckere sie, und würze es mit Ingwer, Pfeffer und Muscatenblüth. Man schneidet auch von einer Semmel die braune Rinde alle hinweg, weichet die Brosamen in kalt Wasser ein, und hacket sie nochmahlen mit ein oder zwey Limonien gar klein, läßt es mit dem Fisch aufsieden, bis sich die Kräthe davon thun lassen, und das Lautere dicklicht wird.

559. Karpfen in einer Citronenbrühe.

Schuppe den Karpfen, bereite ihn, wie vor gemeldt worden, und siede ihn im Eßig samt ein wenig Wasser. Indessen nimm das Weiche von einem Wecken, siede es in Wein, treibs durch, thue ein wenig Pfeffer Cardemomen, Muscatenblüth, Zucker und Butter, oder so es beliebt, etwas von Oel oder Citronensaft darein, und laß es sieden. Wann er gesotten, so richte ihn in eine Schüssel an, und giesse die Brühe zu dem Fisch hinein. Damit er aber oben schön blau bleibt, bestreue ihn mit klein geschnittenen Citronenschelfen, und lege oben ebenfalls von Ci-

tronen die geschnittene Blättlein darauf, welche man zuvor nach Belieben kan einen Sud damit thun lassen.

560. Marinirte Fisch zu machen.

Nimm die Fische aus, schneide sie in Stücke, wasche sie sauber, und brate sie auf dem Roste mit Salz und Salbeyen, eben als wollte mans zu Tisch tragen. Alsdann stelle sie über Nacht in den Keller, daß sie recht erkalten, zuvor aber träuffe sie auf dem Roste mit Butter und Baumöl. Des andern Tages lege in ein Fäßlein oder sonst Geschirr lange Lorbeerblätter oder Reblaub, und bestreue es mit nicht gar klein gestossenen Pfeffer, Muscatenblüth, Nägelein, Capern, klein geschnittenen Citronen, und giesse Baumöl darauf, nach diesem mache eine Lage Fisch, und wieder Lorbeerblätter oder Reblaub, und das obige Gewürz und Baumöl, und fahre auf diese Art Wechselweise fort bis das Geschirr voll ist. Alsdann giesse guten Weineßig daran, daß er immer drüber gehet, und schlage es wohl zu, so bleiben sie Jahr und Tag. Doch ist zu merken, daß solches in einem harten Zeichen oder zunehmenden Mond geschehen muß.

561. Ayerbeigis.

Nimm beliebige Ayer, klopfe sie wohl, mache Schmalz in einer Pfanne heiß, schütte das Schmalz heraus, und nimm einen Löffel voll Ayer, laß es in der Pfanne herum lauffen, dann thue es heraus, und das Schmalz wieder hinein, und mache es wie vorgemeldt. Endlich schneide die Flädlein länglicht, und mache eine Fleischbrühe darüber mit Butter, oder eine süsse Brühe von grossen und kleinen Rosinlein, Mandeln, Zimmet und Zucker, bräune Mehl gelb, und giesse einen guten alten Wein daran, und laß den Beigis darinn aufkochen.

562. Quittenmüslein zu machen.

Weiche ein gutes Stücklein Quitten-Latwergen in guten alten Wein ein, reibe von einem weissen Laiblein eine gute Hand voll, röste es gelb, rühre den Latwergen darein, thue ein wenig Wein und Zucker daran, laß es kochen, richte es an, und streue Zucker darauf.

563. Gefüllte Sträublein zu machen.

Nimm zwey Ayer, einen Schoppen süssen Rohm, und Schönmehl, mache einen Taig, wie zu den Strauben, thue aber grosse und kleine Rosinlein darunter, lasse ihn durch einen Trechter mit einem weiten Loch in der Pfanne in heissem Schmalz herum lauffen wie eine Wurst, aber nicht aufeinander, und streue nach dem Backen Zucker und Zimmet darauf.

564. Gebackene Strizlein zu machen.

Nimm einen guten Brocken Schmalz, rührs ab, daß ganz weiß wird, alsdann rühre Mehl darunter, mach von drey ganzen Ayern und von zwey Dottern ein Taiglein, zuckere ihn gar wohl, mache lange Strizlein daraus, bestreue sie wohl mit Mehl, und backe sie.

565. Biren zu füllen und zu backen.

Schäle die Biren, und thue die Butzen heraus. Nach dem schälen höle sie aus, nimm grosse und kleine Rosinlein, Zucker, Zimmet, Mandeln und Citronen, mache alles untereinander, schneide ein Deckelein von andern Biren, und fülle die Biren, thue das Deckelein darauf, mache ein Taiglein von Wein und Mehl, Zucker und Zimmet, kehre sie in dem Taig um, und backe es doch so, daß das Deckelein nicht herab fällt ganz langsam.

566. Güldene Hauben zu machen.

Nimm weiß Mehl und rein gestossenen Zucker und Zimmet, klopfe das Weisse von einem Ay wohl, giesse etwas guten Wein dazu, und menge dieses alles untereinander, laß es durch einen Strauben-Trechter lauffen, und im Butter backen. Zuletzt mache es mit einem runden Holz krumm.

567. Gebackene Mandeln zu machen.

Schäle beliebige Mandeln wohl ab, und stosse sie rein, nehme das Gelbe von Ayer, Zimmet, Zucker und Mehl dazu, mache es untereinander wie einen Taig, wälle ihn aus, und backe es in nicht gar heissem Butter.

568. Mandeln auf eine andere Art.

Nimm das Gelbe von einem Ay, ein Loth Rosenwasser, ein Loth klein gestossenen Zucker, und das nöthige Schönmehl, mache ein Taiglein daraus, das man wellen kan, wirke es aber wohl, welle ihn dicke als ein Messerrucken, und nimm einen abgeschälten Mandel, lege ihn auf den Taig, und überschlage ihn, dann stich ihn mit dem Mandelmodel aus, und backe es gemach im Schmalz.

569. Spritzen-Backes.

Thue Wasser in eine Pfanne, und ein Stücklein Schmalz dazu, rühre Semmelmehl darein, bis es dick wird, und sich von der Pfannen schälet, mache den Taig mit Ayern und nicht zu heissen Butter wieder dünne, hernach schmiere die Büchsen mit Butter, und fülle sie nicht zu voll, backe sie im Schmalz, und streue Zucker darauf.

570. Mandel-Igelein zu machen.

Nimm Mandeln, schäle und stosse sie klein, und nehme zu einem Vierling Mandeln, vier Ayer, und einen Vierling zucker, und klopfe sie mit ein wenig Rosen-

Rosenwasser wohl durcheinander, schmiere die Mödel mit Butter, mache jedes halb voll, und backe sie also. Hierauf schäle etliche Mandeln, schneide sie klein und länglicht, thue sie aus denen Formen, und spicke sie damit, lege sie in eine zinnerne Pfanne, und lasse sie ein wenig mit Zucker, Milch und Rosenwasser aufkochen.

571. Cronen-Backes zu machen.

Klopfe so viel Ayer als du Cronen machen willt. Nehme nach dem Klopfen auch so viel süsse Milch als Ayer, und klopfe sie gleichfalls darunter, thue eben so viel Löffel voll Mehl dazu, als du Ayer hast, salze es, und mache ein Taiglein daraus, giesse es in einen dazu gehörigen Model, lasse es in einem Hafen mit siedendem Wasser sieden, schneide nach dem Sieden Schupen darein, und backe es schön im Schmalz.

572. Zimmet-Mandeln auf eine andere Art.

Klopfe das Weisse vom Ay mit ein wenig Rosenwasser, thue die abgezogene Mandeln darein, lasse sie durch einen Durchschlag wieder verseihen, schütte klar gestossenen Zucker in eine Schachtel, thue die Mandeln nach und nach dazu hinein, schüttle sie hin und her, damit sich der Zucker an die Mandeln hänge; wirf dieselbige hernach in eine mit Zimmet angefüllte Schachtel, und schüttle sie wie zuvor, damit der Zimmet an dem Zucker hangen bleibt, lege sie auf ein breites Zinnteller, und verwahre sie an einem truckenen Ort.

573. Braune Kräpflein.

Reibe Lebkuchen, benetze ihn mit Wein, treibe Citronensaft darein, thue Pfeffer, ein wenig gehackten oder verschnittenen Citronade, gewürffelt geschnittene Mandeln und Zucker nach Belieben dazu,

schlage es in einen Taig, und laß es bey steter Hitze backen.

574. Ein halbirtes Ay zu machen.

Schneide hart gesottene Ayer voneinander, zerreib die Dotter davon in einer Schüssel, mische ein wenig Semmelmehl oder Ayerdotter darunter, thue Zucker, Weinbeere, geschittene Mandeln, gestossenen Zimmet, und zwey Ayer dazu, und rühre alles wohl durcheinander, fülle es in das hart gesottene weisse Ay, häuffe es ein wenig auf, backs, und mache eine süsse Brühe darüber.

575. Kindbetter-Brod zu machen.

Nimm einen Vierling mit Rosenwasser wohl abgestossene Mandeln, ein Vierling Zucker, ein Vierling Schönmehl, und eben so viel Butter; mache dieses alles untereinander zu einem Taig, welle ihn aus, wie einen Kuchen, schneide Stücklein daraus, und backe sie im Backofen, so sind sie fertig.

576. Fein Zuckerbrod zu machen.

Nehme ein Pfund recht feinen Zucker, ein halb Pfund Semmelmehl, und einen Vierling Stärckmehl, schlage alles durch ein zartes Sieb, und lasse es wohl warm werden. Hierauf nehme den Klar von sieben ebenfalls erwärmten Ayern in ein warmes Geschirr, trille ihn wohl, schütte ihn hernach unter den Zucker, und schlage ihn eine ganze Stunde auf eine Seite. Nach alle diesem thue von sechs andern Ayern den Dotter, samt dem Stärckmehl und Semmelmehl auch darein, rühre es wohl untereinander, und mache und backe die Zuckerbrode.

577. Citronen-Bisquit.

Nimm zwey Ayerklare, und klopfe sie, daß es dick wird; hernach thue von dem besten gesiebten Canari-

Zucker,

Zucker, so viel unter den Ayerklar als er aufnetzen mag, auch etwas geschnittene Citronenschaalen und Saft, wircke auf einem saubern Tisch den Zucker darein, thue es in eine Schüssel, decke es zu, brich Stückleinweiß davon herunter, formire daraus was du willt, und backe es in einer Dortenpfanne, nur daß es oben mehr Hitze hat als unten.

578. Nägelblumen-Saft.

Nehme von den roth-braunen Nägelein so viel Blumen als du haben kanst, giesse siedend Wasser daran, und laß es über Nacht auf dem warmen Ofen stehen. Den andern Tag, wann die Nägelein alle weiß sehen, presse es durch ein Tuch aus, und nimm zu einer Maas Saft 24. Loth, auch wohl gar ein ganzes Pfund Zucker und das Weisse von zwey Ayern, und laß es mit dem Zucker und Saft etlichmahl aufsieden, hernach durch ein wollen Tuch lauffen lassen, und wieder kochen, bis er recht ist. Binde auch ein halb Quintlein klein gestossene Gewürz-Nägelein in ein zartes Tüchlein, und lasse sie mit kochen. Wenn der Saft fertig ist, kan man die Nägelein wieder heraus thun, und frische hinein legen. Nach dem Erkalten thue ihn in ein Glas, binde ihn aber nicht gleich zu.

579. Spanisch Brod zu machen.

Nimm ein halb Pfund Mehl, eben so viel Zucker, und schlage drey ganze Ayer und vier Dotter darein, giesse vier halbe Ayerschaalen voll Rosenwasser daran, arbeite den Taig wohl untereinander, schmiere die Mödel mit Butter, fülle den Taig darein, doch daß die Mödel nicht über die Helfte voll werden, und back es gelb.

580. Nürnberger Lebkuchen zu machen.

Nimm warm Mehl und Honig, eines so viel als des andern, laß beedes über dem Feuer vergehen,

mische ein wenig Gewürz, nemlich Zimmet, Nägelein, Ingwer, Pfeffer, Cardemomen, Citronenschelfen, und ein gut Theil abgezogene Mandeln, alles groblecht zerstossen und zerschnitten, nach deinem Belieben darunter, menge es wohl untereinander, wircke es mit Schönmehl, welle es aus, drucke es in Formen, lasse sie im Ofen backen, und überstreiche sie mit Rosenwasser.

581. Weisse Mandel-Lebkuchen zu machen.

Rühre zwey ganze Ayer und von zweyen das Weisse eine gute Stunde, hernach nimm ein halb Pfund glatt geriebenen Zucker, acht Loth Stärkmehl, und vier Loth Schönmehl, rühre solches allgemach unter die Ayer, schneide ein halb Pf. geschälte Mandeln, mische sie auch mit allerhand Gewürz, als Zimmet, Muscatnuß und Cardemomen, jedes ein Quintlein, verfertige und streiche sie auf Oblaten, aber nicht zu dick, legs auf ein Papier und Blech, und laß es gemach backen.

582. Andere Art Schwefel-Schnitten zu machen.

Nimm ein Pfund geschälte Mandeln, stosse sie klein, feuchte sie mit Rosenwasser, nimm ein Pfund Zucker, stosse es auch darunter, würze es mit einem Loth gestossenen Nägelein, und ein Loth Zimmet, und streiche sie eines Fingers dick auf Oblaten, legs auf Papier, lasse sie auf einem Blech im Backofen backen, und schneide sie, indem sie noch warm sind, in längliche Stücklein.

583. Das Maspain zu machen.

Nehme 6. Loth geschälte und im Mörser mit Citronensaft wohl gestossene Mandeln, damit sie nicht öligt werden, thue ein halb Pfund gesiebten Raffinatzucker darunter, und stosse es wohl durcheinander, Klopfe von drey Ayern den Klar mit einem Pinsel so

wohl

wohl, daß es ein dicker Schaum wird, menge auch diesen unter den Zucker und Mandeln, und stosse es wieder, daß es zu einem schönen zarten Taig wird. Nach diesem thue ihn aus dem Mörser, drucke ihn durch eine Sprize, und mache Kränzlein daraus. Man hat auch Model von Blech. Wer diese hat, kan den Taig auswellen, mit den Formen ausdrucken, auf Papier setzen, und im Ofen backen, daß es gelb wird.

584. Bisquit-Royal zu machen.

Nehme selbstbeliebige im Mörser klein gestossene, und dann und wann mit Rosenwasser begossene Mandeln, thue gesiebten Zucker unter die Mandeln, und stosse sie wieder, und fahre mit Einmengung des Zuckers fort, bis es ein Taig wird, aus welchem man Ringlein machen kan. Wenn die Ringlein fertig sind, so klopfe etwas Ayerklar so lange, bis er ein dicker Schaum wird, wirf die Ringlein in den Schaum, und kehre sie darinnen um. Thue gesiebten Zucker auf einen Teller, lege die Ringlein darauf, besiebe sie oben wieder mit Zucker, ja kehre sie völlig im Zucker um, setze sie auf ein Papier, und backe sie im Ofen, daß sie gelb werden.

585. Anisbrod zu machen.

Thue drey Viertel Pfund gesiebten Zucker in ein irrden Geschirr, schlage sechs Ayer darein, und thue ein wenig Rosenwasser dazu, rühre den Zucker wohl mit den Ayern ab, und thue auch ein wenig Anis dazu. Nach diesem nimm ein Pfund Mehl, und rühre es auch darunter, nehme es auf den Wirkbank, und wirke den Taig wohl zusammen; hernach wirke ein Stück Taig aus, und schneide es in Stücke, nachdem du grosse Model hast, und drucke es in die Model; bestreue Schreibpapier mit grobem Mehl, und lege die Stücke darauf, lasse sie über Nacht stehen, und backe sie im Ofen.

586. Hippen zu machen.

Nehme ein Pfund Mehl, ein halb Pfund Zucker, klein geschnittene Citronen, Zimmet, Nägelein, ein wenig Pfeffer, und drey Ayer; rühre dieses alles mit einer warmen Milch an, und lasse ein wenig Butter in den Taig zergehen; alsdann mache das Eisen warm, schmiere es mit ein klein wenig Butter, und backe sie.

587. Borsdörffer- oder Fleineräpfel zuzurichten.

Man nimmt Aepfel, so viel man will, und verwällt sie in halb Wasser und Wein, hernach legt man sie heraus, daß sie nicht zu weich werden, und schneidt sie in der Mitte entzwey, läutert einen Zucker dazu, und legt die halbe Aepfel drein, bis sie der Zucker angezogen hat; alsdann legt man sie wieder heraus, macht ein Eiß darauf, und legt sie in einem Zinn herum, und gießt den geläuterten Zuckersafft darüber. Sie müssen aber zuvor mit Zimmet und Mandeln gespickt seyn, so sind sie schön und gut.

588. Eine andere Art gefüllte Aepfel zu backen.

Nehme Aepfel die nicht gar zu sauer sind, schäle sie, schneide ein Deckelein herab, höle den Aepfel aus, nimm Mandelkern und Aepfel, hacke und stosse sie klein untereinander, darnach thue Rosinlein, Zucker und Zimmet darunter, und schlage ein frisch Ay darein, thue die Fülle in die ausgeschälte Aepfel, und das Deckelein wiederum darauf, bestecke es mit Zimmet, daß es nicht herunter fällt, thue es in eine Pfanne mit heissem Schmalz, und lasse sie braten, bis sie weich werden. Nach dem Backen thue sie in einen weiten Stollhafen, und mache eine Brühe mit Wein Zucker und Zimmet und Rosinlein, laß es wohl kochen, und richte es darnach an, so ist es gut und gesund.

589. Aepfelmues oder Breylein.

Schäle gute Aepfel, und schneide sie in ein Häfelein, thue Schmalz darein, und setze es in eine Glut, daß es ein Breylein werde. Nehme ferner zwey Ayerdotter, und rühre sie mit Zucker und Zimmet in die Aepfel, daß es schön glatt wird, und setze es in eine Glut, laß es noch einen guten Sud thun, rühre es wohl um, und streue Zucker und Zimmet darauf. Rosinlein kanst du auch darein thun, wann du wilt.

590. Aepfeldorten von Buttertaig.

Mache den Taig an, als wie zu dem Butterbackes, schwämme die Aepfel im Schmalz, und verrührs, thue Zucker, Zimmet, Citronen und klein geschnittene Mandeln, und ein paar Ayerdotter darein, und backe sie. Nach dem Backen bestreichs mit Butter, und bestreue es starck mit Zucker, so wird sie wie ein Eiß, und fülle die Dorte mit dieser Fülle.

591. Gebackene Aepfelschnitz.

Nimm saure Aepfel, schäle sie, und schneide Schnitze daraus; darnach nimm Mehl, ein klein wenig Salz und Zucker, nach deinem Gutdüncken, rühre beydes mit Wein an, und schütte ein gutes Theil ganz heisses Schmalz daran, und rühre es wieder untereinander. In diesem Taig kehre die Schnitze um, lege sie in heisses Schmalz, und backe sie fein gelb und schön. Du kanst auch gleich die Aepfelkuchen von solchem Taig machen, aber die Aepfel müssen gewürfelt seyn, und in denselbigen Taig must du nur ein Ay thun, sonsten aber machs wie oben gemeldt worden. Besonders muß man die Kuchen langsam backen.

592. Gute Osterfladen zu machen.

Nehme zu anderthalb Vierling Mehl ein bis anderthalb Pfund Butter, feuchte das Mehl mit Milch an,

an, knette den Butter darein, verschaffe solches wohl, aber welle es nicht, sondern knete es desto besser Aus diesem Taig welle 12 bis 14 Kuchen und setze sie auf. Die Fülle daran mache von Käsklumpen, rühre solche mit Milch an, thue auch Rosenwasser, Zucker, Zibeben, Rosinlein, und etliche Ayer, aber nur nicht viel darein, daß sie nicht zu hart werden, und lasse etwas Butter darinnen vergehen. Diese Fülle fülle in die Kuchen, mache Butter warm, und schlage Ayer darein, und beschütts wohl, stumpfs und backs im Backofen.

593. Aepfelkuchen zu machen.

Mache den Boden wie zu den andern Kuchen, aber auch mürb, schneide Aepfelschnitz, und mache ein Taiglein an von heissem Butter und Ayer, auch Zucker und Zimmet; kehre die Aepfelschnitz in dem Taiglein um, und lege es auf den Kuchen her, und streue Zucker und Zimmet darauf, stupfs aber wohl, und backs im Backofen.

594. Gelegte Dorten.

Koche ein recht süsses Kachelmues, worunter auch Mandeln seyn müssen, mit Rosenwasser abgestossen. Laß es nach dem Kochen kalt werden, mache einen sehr mürben Taig, welle ihn aus, formire ihn zu einer Dorten, hernach thue ein Geleg von dem kalten Kachelmues darein, streue Rosinlein, Zibeben, Zimmet darauf, wieder ein Gelege Kachelmues, und so fort an, bis die Dorten voll ist. Alsdann mache den Deckel darauf, streichs mit Ayern, und backs im Backofen. Man kan auch kleine Pastetlein davon füllen.

495. Biersuppe.

Nimm eine halbe Maas Bier, und laß es sieden, verschäume es, und thue, so bald es verschäumt ist,

ein wenig Butter darein, und laß es wieder sieden. Nehme ferner zwey Ayer ganz, und von zwey andern das Gelbe, und rührs mit süssem Rohn an, laß es in dem Bier sieden, thue Zucker darein, und rühre es, wenn einmahl die Ayer darein geschlagen sind, immer um, daß es nicht gerinne; alsdann richte es über Weisbrod-Schnitten an.

596. Ein Groß-Ay auf eine andere Art.

Siede ein Ay hart, mache einen Taig von einem Vierling Mandel, schäle sie, und stosse sie mit ein wenig Rosenwasser ab, nimm Zucker, daß es wohl süß wird, und ein paar Hände voll gerieben Mutschelmehl, rühre es halb mit ganzen Ayern, und halb Ayerdottern an, laß den Schmalz heiß werden, kehre das geschälte Ay in dem Taig um, und backs; thue es nach dem Backen wieder in den Taig und so fort, bis du keinen Taig mehr hast; laß es allemahl backen; zuletzt schneide das Gros-Ay zu Schnitzen, lege sie in ein Zinn, und mache eine süsse Brühe von Wein, Zucker, Zimmet, Rosinlein und Zibeben daran.

597. Ein Groß-Ay noch auf eine Art.

Siede ein Ay hart, mache einen Strauben-Taig, thue Rosenwasser, Zucker und Zimmet darein, , lasse Schmalz heiß werden, stecke ein kleines Zwetschglein mitten in das Ay, kehre es in dem Taig um, und backe das Ay, so oft als du willt; aber kehre es allemahl wieder in dem Taig um, und schneide, wann es groß genug ist, zu vielen Theilen, und lege sie in ein Zinn; mache wieder Schmalz heiß, röste ein wenig Schönmehl, thue Zibeben, Rosinlein, Wein, Zucker und Zimmet darein, ziehe ein paar Hände voll Mandeln ab, schneide einen Mandel in vier Theil, thue sie auch in die Brühe, und gieß es zusammen

zu

zu denen Schnitzen vom Groß-Ay in das Zinn, setze es auf eine Glut, laß es aufkochen, und gib es auf den Tisch.

598. Gans-Pastet.

Mache nach eigenem Gefallen einen Pastetentaig, klopfe die gesäuberte Ganß breit, und mache sie auf Wildprettart ein, den Kopf aber mache ungeropft aussen darauf, und giesse nach dem Backen eine von denen im ersten Theil beschriebenen hieher tauglichen Brühen daran.

599. Fricaßirte junge Hüner.

Nimm vier junge Hüner, butze sie sauber, verschneide sie in kleine Stücklein, thue einen Vierling Butter in eine Kachelpfannen, und die Hüner darein, würze sie mit ein wenig Pfeffer, Ingwer, Muscatenblüth, Peterling und Salz, thue einen ganzen Zwiebel und klein geschnittene Citronen dazu und laß es ein wenig dämpfen; alsdann giesse Fleischbrühe und ein wenig Eßig daran, und laß es eine gute halbe Stund aneinander aufkochen. Endlich verkleppere vier Ayerdotter, und schütte vor dem Anrichten auch die Ayer an die Brühe, laß es ein wenig stehen, bis die Brühe dick wird, alsdann richte es an.

600. Nierenschnitten.

Hacke einen gebratenen Nieren klein, würze das Gehackte mit Muscatenblüth, Ingwer, Pfeffer und Salz, schneide Weißbrod zu Schnitten, streich das Gehackte darauf, und kehre die Schnitten in verklopften Ayern um, backe sie im Schmalz, und mache eine Brühe von Fleischbrühe, Muscatennuß und Butter daran.

601. Tabackrollen, andere Art.

Nimm ein halb Achtel Mehl, welle in diesem Mehl ein halb Pfund Butter zu dünnen Blättern, rühre

rühre Salz und das Gelbe von zwey Ayern mit Wein an, und sprenze den Taig damit, bis er zusammen geht, und ausgewellt und überschlagen werden kan. Alsdenn welle ihn schön in die Form, schneids in Stücklein, und bestreiche die Stücklein, so weit man sie füllt mit Ayern. Die allgemeine Fülle wird gemacht von gestossenen Mandeln, Rosinlein, Zucker und klein geschnittenen Citronenschaalen. Diese rührt man dem Gutdünken nach mit Ayern an, überstreicht damit den Taig, schmiert die Hölzer mit Butter, wickelt das Gefüllte darum, bindet es mit Bindfaden nicht gar zu hart, und backt es im frischen Schmalz, Ehe sie gar seyn, thut man die Fäden herunter, und läßt sie vollends backen, zieht sie alsdann von den Hölzern, und besäet sie, indem sie noch warm sind, mit Zucker und Zimmet. Man kan sie aber auch mit eingemachten Früchten, oder frisch eingezuckerten Sommerfrüchten füllen; doch muß man zu den Hembeeren etwas Mutschelmehl nehmen.

602. Quittenschnee.

Nehme ein paar Aepfel und ein paar Quitten, siede sie ganz im Wasser, und wann sie weich sind, schäle sie ab, schabs, und treib es durch einen Suppenseiher; thue genugsamen Zucker daran, und nehme so viel Ayer, als du Quitten und Aepfel hast. Rühre mit diesen Ayern alles eine Stunde lang, bis Schnee-weiß wird; alsdann thue Zimmet und Citronenschaalen darein, schmiere ein tieffes Zinn mit Butter, stelle es auf ein Dreyfüßlein, thue Obiges darein, und backs im Backofen.

603. Gefüllter Lappen.

Nimm ein Stück Rindfleisch vom Lappen, und mache eine Fülle darein, wie in eine Kalbsbrust; lasse

es

es sieden, wie ein anders Fleisch, und prägle es, wann es gesotten ist ein wenig im Butter.

604. Schmahl-Thier, Rehbrates und Haasen.

Obiges alles wird auf einerley Weise tractiret und gehäutelt, und mit Salz und Eßig eingebeitzet und gebraten. Zur Brühe nehme geröstetes Rückebrod und Mehl, Scharlotten-Zwiebel, Eßig und von der Bratesbrühe, ein klein gehackt Sardelle, Pfeffer, Citronen, Roßmarin und Capern, lasse es miteinander aufkochen, und giesse es über das Gebratene.

605. Wilde Enten.

Wenn die Enten gerupft und ausgenommen, und die Köpfe mit Papier umbunden sind, so salze und pfeffere die Ente innen und aussen, träuffe sie mit Butter, brate sie, und giesse vor dem Auftragen einen heissen Butter darauf. Man kan auch nachstehende Sauce darüber machen; Röste Ruckenbrod und ein wenig Mehl im Schmalz, lösche es mit der Bratesbrühe, etwas Citronensaft und ein klein wenig Eßig ab, thue gewürfelte Citronenschaalen, ein klein gehacktes Sardellen, Scharlotten-Zwiebel, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerlaub, Roßmarin, auch wohl Capern darein, lasse es miteinander aufkochen, und richte es über die gebratene Enten an.

606. Ein Hasche von gebratenem Wildprett, Enten, Schnepfen und dergleichen.

Schnitzle das Gebratene, brenne und röste ein wenig Mehl im Butter schön, hacke Speck und Zwiebel, nehme die Bratesbrühe, Citronensaft, Eßig, Wein oder Fleischbrühe, Nägelein, Pfeffer, ein gehacktes Sardellen, Roßmarin, Capern und Lorbeerlaub dazu, und laß es kochen.

607. Gebrühte Schnitten.

Rühre beliebiges Mehl mit siediger Milch an, daß es so dick ist, als wie ein Knöpfleinstaig, mache es mit Ayern dünne, salze es, tunke weisse Brodschnitten darein, und backe sie im Schmalz.

608. Guldene Schnitten.

Verkleppere Ayer, und salze sie, tunke die Schnitten darein, backe sie, und streue Zucker darauf. Man kan sie auch in einer süssen Brühe kochen.

609. Gebackener Holder.

Mache einen gebrühten Taig, wie zu den Salbeyen, wasche den Holder sauber, tunke ihn in den Taig, backe ihn, und trage ihn auf.

610. Andere Art von gebackenen jungen Hünern.

Siede die gesäuberte Hüner in Salzwasser, aber nicht so gar weich, schneide sie nach Belieben in zwey oder vier Theile, mache einen Taig wie zu den Kalbsfüssen, tunke die Hüner darein, backe sie, und trage sie auf.

611. Tunkbackes.

Nehme Mehl nach Belieben, giesse ein wenig Rosenwasser darein, und rühre es mit süssem Rohn und süsser Milch so dick an, als einen Flädleinstaig, und salze ihn. Mache in einem Pfännlein, welches zu dem Model nicht zu groß und nicht zu klein ist, das Schmalz heiß, halte den Model ein wenig darein, und tunke ihn hernach sogleich in den Taig, halte den eingetauchten Model wieder in das Schmalz, und lasse es backen. Alsdann schüttle das Gebackene wieder von dem Model herab, und besäe es mit Zucker.

612. Fleinsäpfel in süsser Brühe.

Schäle die Aepfel, und schneide sie mitten entzwey, tunke sie in weiß Mehl, und backs im Schmalz schön gelb. Lege sie nach dem Backen in ein Zinn, mache eine süsse Brühe daran, und lasse es auf den Kohlen aufkochen.

613. Gefüllte Kohlraben.

Nimm einen geschlachten Kohlraben, schäle ihn, und grabe ihn in der Mitte ganz aus, schneide oben einen Deckel von dem Kohlraben ab, und verwälle den Kohlraben im Salzwasser, aber nicht zu weich. Nach diesem nehme ein wenig von dem Ausgegrabenen, und ein wenig Kalbfleisch, backe es

klein, thue Muscatenblumen und Mutschelmehl darein, und rührs mit ein oder zwey Ayern an, fülle es in den Kohlraben, mache den Deckel oben darauf, thue den Kohlraben in einen Fußhafen, und Fleischbrühe, Butter, Muscatenblumen, Pfeffer und ein wenig Salz daran, und lasse es eine gute Weile kochen, alsdann richte an.

614. Rosenzucker, andere Art.

Nehme ein Pfund Sammet-Rosenknöpflein, und zwey Pfund Canarizucker. Von den Rosenblättern schneide das Weisse ab, lasse die Blätter in einer Maas zuvor siedigen Regenwasser in einer mößingenen Pfanne sieden, bis sie ganz weich werden; alsdannn schütte es aus der Pfanne in ein zinnern Schüsselein, presse deu Saft durch ein sauber Tuch, die Rosenblätter thue nach dem Auspressen in zwey oder drey Schüsselein, damit sie bald kalt werden; den Saft aber und den gewogenen, aber nicht gestossenen Zucker lasse in einer Pfannen wieder sieden, bis er stehet, wann man etliche Tropfen auf ein zinnernes Teller fallen läßt. Wann es schon dicklicht scheint, thue die Rosenblätter darein, und laß es wieder kochen, bis es recht ist, darnach schütte es wieder in die zinnerne Schüssel, und laß es darinnen erkalten. Endlich nehme Zuckergläßlein, und thue das Gesottene und Erkaltete mit einem saubern Löffel fest darein, stelle es 14 Tag ohnzugebunden in die Sonne, bis es ganz von der Sonnen candirt ist. Alsdann binde es zu, und stelle es in einen Ort, wo es nicht zu warm ist. Es darf aber kein eiserner, sondern ein mößingener Löffel dazu genommen werden.

615. Kalbsnieren besonders zuzurichten.

Hacke einen gebratenen übergebliebenen Niern samt dem Fett ganz klein, mische ziemlich viel Mutschelmehl darein, würze es auch mit Pfeffer und Muscatenblumen, rühre es mit zwey Ayern an, thue ein wenig Fleischbrühe, süssen Rohn oder Milch daran, thue die Fülle in ein sauber leinen Tuch, binde es fest zusammen, hänge das Tuch in halb Wasser und Fleischbrühe, daß es nicht versalzen wird, und lasse es sieden, bis es ein wenig fest beysammen bleibt; alsdann thue die fest gesottene Fülle aus dem Tuch heraus, schneide es zu dünnen Blättern, lege es in ein Zinn, thue Muscatenblumen, Pfeffer, ziemlich Butter und Fleischbrühe daran, laß es auf den Kohlen noch einen Wall thun, und trage es zu Tisch.

616. Ulmer-Zuckerbrod.

Nehme einen Vierling Mehl, thue die Helfte davon in eine Schüssel, und in das Mehl zwey Löffel voll Bierhefen, mache es mit lauter Milch zu einem Taig, der nicht gar zu dünn ist, lasse ihn in der Wärme gehen, und thue, wann er genug ist, ein Pfund gestossenen Zucker, drey Ayer, ein Gläslein voll alten oder spanischen Wein, ein Loth Anis, und ein Loth Fenchel, und den andern halben Theil Mehl, den du noch übrig hast, darunter; doch behalte von dem Mehl noch so viel zurück, daß du den Taig damit ausmachen kanst. Wirke den Taig so lange, bis der Fenchel anfangt heraus zu fallen. Alsdann mache vier länglichte Laiblein daraus, lasse sie nach und nach gehen, backe sie im Backofen, mache aber zuvor so lang die Laiblein sind, mit dem Messer einen Schnitt darein, und lasse sie nach dem Backen über Nacht stehen, alsdann schneide Schnitten daraus, und lasse sie an einem warmen Ofen trücknen.

617. Macronen zu machen.

Nehme einen Vierling Mandeln, vier Loth gestossenen Zucker, und das Weisse von zwey Ayern. Die Mandeln schäle, feuchte sie mit Rosenwasser an, und stosse sie nicht gar zu klein, das Ayerweiß rühre zu Schaum, und thue die Mandeln und Zucker darunter. Diesen Taig setze in selbst beliebter Form und Grösse auf Oblaten, und backe sie in einer Dortenpfanne ab, die zuvor mit einem Papier muß beleget seyn, lasse sie backen, bis sie gelb werden, mache ein glattes Eiß von gutem weissen klein geriebenen, und mit Rosenwasser dünn angemachten Zucker, und lasse es in gelinder Wärme trücknen.

618. Citronenbisquit.

Nehme zwey Ayerklare, verklopfe solche in einem Schüsselein mit einem Eißlöffel zu Schaum, und schöpfe den Schaum ab, thue solchen abgeschöpften Schaum in ein Häfelein, und rühre das Uebrige immer wieder so lang, bis es keinen Schaum mehr gibt, und schöpfe den Schaum allemahl ab, bis nichts mehr in dem Schüsselein ist. In dem Häfelein aber rühre mit dem Rührlöffelstiel eine Stunde, darnach nehme 3 Vierling zart gesiebten Canarizucker, und rühre solchen Löffelvoll weiß nach und nach in den Ayerklar,

und von einer Citrone das geriebene Gelbe darunter. Darnach röste noch einen völligen Vierling zart gesiebten Canarizucker; nehme allemahl einen Löffel voll Taig aus dem Häfelein auf einen Kuchenschüssel, mache ihn mit einem Löffel voll von dem frischen Zucker in die Veste recht, wälle es mit einem kleinen Wellhölzlein aus, stosse die Mödel auch in Zucker, und tunke solche aus. Die Bleche mache vor heiß, und streiche sie mit ein wenig Wachs, daß sie gleich herab gehen. Die Abschnipfel mache jedesmahl mit ein wenig Taig aus dem Häfelein zusammen, weil es vom Zucker gleich hart wird, der Taig aus dem Häfelein aber etwas feucht, welle sie wieder, und stich sie wieder mit den Mödeln aus. Den allerletzten Taig oder Abschnipfel aber mache, wann es sollte zu trucken seyn, oder nichts mehr in dem Häfelein ist, mit etlichen Tropfen Citronensaft feucht, und nur zu einer Schnitte, backs in der Dorten pfanne oder Backofen; doch muß die Hitze nicht zu starck seyn, und im Backofen fleißig darauf Acht gegeben werden.

619. Aniszucker.

Klopfe vier Ayer eine völlige halbe Stunde wohl, rühre ein Pfund zart gestossenen und gesiebten Zucker darein, und klopfe es wieder eine gute Viertelstund; rühre hernach ein Pfund schön weiß Mehl darein, reibe es ein wenig auf dem Kuchenschüssel auf, und welle es einen guten Messerrucken dick aus. Alsdann kan mans mit dem Model ausstechen, oder in andere Mödel drucken. Man kans in der Dortenpfanne, oder im Backofen backen; das Blech aber, darauf mans backt, muß ein wenig mit frischem Butter geschmiert und Fenchel und Anis darauf gestreuet werden. Die Abschnipfel kan man auf die Letzte behalten, und ein wenig Rosenwasser darein thun, daß der Taig wieder zurecht kommt.

620. Jägerschnitten, andere Art.

Nehme sechs ganze Ayer, und von sechs andern nur den Dotter, drey Vierling Canarizucker, und die ganz klein geschnittene Schaalen von 2 Citronen; rühre alles zwey völlige Stunden immer auf einer Seite, thue alsdann ein halb Pfund schön Mehl, einen Vierling geschälte und länglicht geschnittene Mandeln, auch nach Belieben Zim-

met und Anis darein, rühre es noch ein wenig, giesse es in einen länglichten viereckigten Model, und backe es im Backofen, oder in der Dortenpfanne bey einer gemächlichen Hitze, thue es alsdann aus dem Model, lasse es erkalten, oder altbacken werden etwann über Nacht, alsdann schneide die Schnitten wie Ulmer Zuckerbrod, und trückne es noch ein wenig in der Dortenpfanne.

621. Pfeffernuß, zweyte Art.

Rühre sechs Ayer eine halbe Stunde, darnach nimm ein Pfund Zucker, rührs nach und nach in die Ayer wieder eine Stunde, hernach nimm Pfeffer, Nägelein, Muscatenblüth, ein wenig Muscatennuß, ganzen Zimmet, anderhalb Loth, ein wenig Ingwer, eine Citronenschaale, und wann man will Cardemomen, und ein Pfund Mehl dazu, rühre alles in die Ayer und Zucker, das Mehl aber erst, wenn obiges schon eine Stunde gerührt ist. Alsdann laß es stehen und eine Stunde ruhen, setze kleine Laiblein davon in ein Blech, und backe es in der Dortenpfanne oder Backofen.

622. Pfeffernüßlein, dritte Art.

Nehme ein halb Pfund Zucker, drey Ayer, klopfe sie wohl, und rühre sie mit dem Zucker zwey Stunde. Zum Würzen nehme ziemlich Zimmet, Nägelein, Mußcatennuß, oder ein Loth Herzzucker Species, die man in der Apotheck haben kan. Endlich rühre auch ein halb Pfund Mehl darein, lasse den Taig eine Stunde ruhen, hernach setze die Laiblein auf ein Papier auf, und backe sie im Ofen. Nach dem Backen feuchte das Papier auf der umgewandten Seite mit einem Schwamm an, damit es gern heraus gehet.

623. Schlechte Lebkuchen

Nehme eine Maas Hönig, behalte auf einen halben Schoppen davon, den übrigen brenne in einer Pfanne, und schütte erst zuletzt den halben Schoppen auch darein, nehme Ingwer einen halben Vierling, Bodaschen ein halb Loth, ein Loth Anis, ein Loth Fenchel, und ein halb Loth Coriander dazu. Die Bodasche muß im Mehl verdruckt, darnach in Honig gerühret, dieses alles aber untereinander gemacht, und auch ein halber Vierling Mehl darein gerührt, und brav geklopft werden. Den Anstrich zu diesen Lebkuchen mache

von einem halben Vierling Zucker, giesse einen Schoppen Wasser daran, koche ihn, bis er ein Häutlein kriegt; darnach mache aus einem Pfund Taig zwey Dutzend halb Kreutzer Lebkuchen, und drucke sie in die Mödel.

624. Nonnenkräpflein.

Reibe etwas von dem gewürzten Lebkuchen von Honig und Zucker, und giesse Rosenwasser daran. Mache ferner einen Taig an mit Zucker, schön Mehl und Rosenwasser, schlage die Fülle eines halben Batzens groß darein; formire ferner die Kräpflein, und backs in einer Dortenpfanne.

625. Wie man die Quittenschnitz einmachen solle, daß sie das ganze Jahr zu kochen sind, man mag sie schälen oder nicht.

Nimm die Quitten, schneide sie zu beliebigen Schnitten, und die Butzen heraus, mache halb Wasser und Wein in einer Pfanne siedig, thue die Schnitze darein, dämpfe sie ein wenig, als wann du sie im Honig machtest; alsdann hebe sie mit einem Löffel heraus, und thue sie, wann sie gedämpft sind, so viel du willt, in einen glasirten Hafen, welcher aber nicht gar voll werden darf, daß die Brühe wohl darüber gehet. Hernach nimm Schmalz in eine Pfanne, laß es zergehen, schütt es auf den Hafen, daß der Hafen oben ganz mit dem Schmalz geschlossen wird; alsdann stelle ihn in den Keller auf ein Brett. Auf diese Weise bleiben sie lang gut. Wann du davon kochen willt, so schäle das Schmalz herab, thue heraus so viel du kochen willt, und laß das Schmalz wieder zergehen, und thue es wieder auf den Hafen.

626. Citronenmues, fünfte Art.

Reibe das Gelbe von Citronen, und nehme von fünf bis sechs Ayern den Dotter, rühre die abgeriebene Citronen damit wohl untereinander, thue ein klein halb Gläslein voll Wasser, einen halben Schoppen alten Wein, von zwey bis drey Citronen den ausgedruckten Saft und Zucker, bis es süß genug, darein, rühre solches alles in einem flachen Zinn auf einer Kohlpfanne wohl, bis es anfangt zu kochen, man darf es aber nicht länger, als ein weich paar Ayer sieden lassen, so ist es fertig. Die Citronen müssen süß seyn; dann wann sie bitter sind, so kan man sie nicht essen.

627. Brodmüslein.

Röste Brodbrosamen braun im Schmalz, giesse Wein, und nach Belieben Wasser daran, thue auch Zucker und Zimmet dazu, laß es dicklicht kochen, alsdann richts an, und streue Zucker und Zimmet darauf; du kanst auch Bierengeselz daran thun, und statt der Brodbrosamen Mutschelmehl nehmen.

628. Ein aufgezogenes Mues von Fleineräpfel.

Verwälle Fleineräpfel in halb Wasser und Wein, presse sie durch einen Suppenseiher, damit man nur das Mark davon bekommt; alsdann rühre einen Vierling Zucker samt dem Weissen von vier Ayern eine gute Weile, und endlich die Aepfel darunter, schmiere ein Zinn mit frischem Butter, thue solches darein, setze es auf einen Rost, und thue unten und oben Kohlen darauf, bis es ein gelblichtes Häutlein bekommt. Man kan auch gewürfelt geschnittene Citronenschaalen darauf thun, und Zucker und Zimmet darauf streuen.

629. Zuckerbrey.

Nimm einen Löffel voll schön Mehl, röste es im Schmalz gelb, nimm von zehen Ayern den Dotter, klopfe sie mit Rohm, Zucker und Rosenwasser wohl ab, schütte es in eine Pfanne, und rühre das Mehl mit diesem zart an. Wann es fertig, thue es in ein Zinn, und streue Zucker und Zimmet darauf.

630. Judenhüthlein.

Nimm vier Ayerdotter, und zwey ganze Ayer, schnitzle ein Stücklein Butter so groß als ein Ay daran, giesse 12 Löffel voll Rosenwasser und Zucker dazu, rühre schön Mehl darein, mache den Taig zehe, welle runde Plätzlein daraus, backs im Schmalz, und formire sie mit dem Wellholz, wie Hüthlein, so sind sie recht.

631. Grundeln zu füllen und zu sieden, andere Art.

Nimm das Gelbe von einem Ay, zerklopfs wohl, rühre Wein darunter, bis es ganz dünn ist, hernach schütte einen halben Schoppen Grundeln darein, laß sie eine Weile darinn liegen, bis sie es getrunken haben. Nach diesem schütts zusammen in eine mößingne Pfanne, thue Fleischbrühe, Butter, Muscatenblüth, Ingwer, Pfeffer, Citronen, auch wann du willt, Peterling, Kümmel und Salz dazu, laß es miteinander

so lang als weiche Ayer auffsieden, und verklopfe, wann du es anrichten willt, ein paar Ayerdotter, und rühre die Brühe damit an.

632. Herzzucker.

Nehme ein halb Loth Zimmet, ein Quintlein Nägelein, ein Quintl. Muscatenblüth, ein Quintl. Cubeben, ein halb Quintl. Cardemomen, ein halb Quintl. Ingwer, ein halb Quintl. Calmus, ein Quintl. Galgant, ein halb Quintl. Anis und Fenchel, eine Citronenschelfen, vier oder fünf Loth Mandeln, lasse anderhalb oder zwey Pfund Zucker mit ein wenig Rosenwasser ob dem Feuer vergehen und kochen, bis er auf einem Teller gesteht, alsdann thue das Gewürz erst darein, und lasse es noch einmahl auffsieden. Nach diesem stosse ein Zinnteller ins kalte Wasser, und laß es wieder ablauffen, giesse es auf das Teller, und lasse es gestehen; endlich stelle es auf siedig Wasser, so geht es gleich herab.

633. Rohnfingerlein.

Nimm den Rohn von einer Maas Milch, einen halben Vierling frischen Butter, drey oder vier Löffel voll Rosenwasser, drey Löffel voll gestossenen Zucker, und ein wenig Salz, rühre es mit schönem Mehl dick, und knette es so lang, bis der Butter recht darein gewürckt ist. Wann der Taig seine rechte Probe aushalten solle, muß er seyn wie ein linder Buttertaig; alsdann schneide eines kleinen Fingers lange, und eben so dicke Fingerlein, und backe sie im Schmalz.

634. Gebackene Würflein in einer süssen Brühe.

Nimm Mutschelmehl, und ein wenig heiß Schmalz, und rührs unter einander, thue Zucker und Ayer dazu, bis du meynest, daß es genug seye, und thue es auf Teller. Wann das Schmalz heiß ist, schneide mit einem Messer Stücklein davon ins Schmalz, und backe sie allgemach darinnen, bis sie braun werden. Nach dem Backen lege sie in einen Stollhafen, schütte halb Wein und Wasser daran, thue Zucker, Zimmet, Rosinlein, Zibeben und länglicht geschnittene Mandeln dazu, und laß es kochen, brenne auch einen Löffel voll Mehl daran; oder gib sie in einer Brühe von Milch.

635. Eine Brühe über Kalbfleisch von grünen Sachen.

Setze das Fleisch zu, salze es, und lasse es einmahl auffsieden. Nach dem Sieden mache diese Brühe daran: Hacke

nehm-

nehmlich ein Stück Speck, Schnittlauch und Peterling, mache Butter heiß, und thue das Gehackte darein; nimm ein paar Löffel voll Mutschelmehl, und prägle es im Butter, thue es in die Brühe, würze es mit Ingwer, Pfeffer und Muscatennuß, und lasse es noch eine Weile aufkochen.

636. Ein Hirn in einer säuerlichten Brühe.

Nimm das Hirn und ziehe das Häutlein ab, setze es in einen Stollhafen, nimm ein wenig Eßig und Fleischbrühe, und röste ein kleines Mehl daran, thue Kümmel, Pfeffer und Ingwer dazu, und lasse es also aufkochen.

637. Hirn auf eine andere Art.

Setze das Hirn mit Wein zu, und röste ein wenig Mehl, thue Zucker, Zimmet, Ziheben und Rosinlein daran, und laß es aufkochen.

638. Ayermilch.

Nimm zwey Löffel voll Mehl, rühre sie glatt mit Milch an, verklopfe vier bis sechs Ayer wohl, und rühre es hernach in die Pfanne, in welcher du die Milch über das Feuer thust. Wenn du Ayermilch von anderhalb Maas machst, so wärme zuvor fünf Schoppen, und rühre das Mehl mit dem sechsten Schoppen Milch an, verklopfe die Ayer wohl, rührs hernach erst in die Milch, und lasse es noch einmahl aufsieden. Du kanst auch Rosenwasser und Zucker daran thun, und es mit aufsieden lassen; doch kan mans auch ohne diese zwey letztere Stück machen und kalt werden lassen.

639. Bratesschnitten.

Nehme das gehackte Brates, menge es mit Semmelmehl, Muscatenblüth, Pfeffer, Ingwer, Citronen und Butter; rühre dieses alles wohl mit Ayern an, binde es in ein Serviet, und drucke es wohl zusammen, lege es in eine Pfanne mit Wasser, und laß es sieden. Nach dem Sieden thue es heraus, und schneide Schnitteu daraus, legs in ein Zinn, thue Fleischbrühe, Butter, Pfeffer, Ingwer und Muscatenblüth daran, und laß es auf der Glut aufkochen.

640. Hutzelbrod, dritte Art.

Nimm einen Vierling Hutzlen, schneide runde Scheiben, und thue solche in einen Hafen. Alsdann nimm siedend Wasser, schütte es an die Hutzeln, und lasse sie zugedeckt auf dem Ofen über Nacht stehen, damit sie weich werden.

Ferner nehme einen halben Vierling schön Mehl, und einen Schoppen Hutzelbrühe, oder in Ermanglung derselben nur lau Wasser, lasse anderhalb Vierling Schmalz darinn vergehen, mache mit diesem und etlichen Löffel voll Bierhefen ein Taiglein aus dem Mehl, knette solches wohl, und lasse es gehen; darnach knette die Hutzeln und das Gewürz darunter, und lasse den Taig noch einmahl gehen, thue Zimmet, Anis, Fenchel, Coriander, jedes ein Loth, Nägelein, Pfeffer, jedes ein halb Loth, und ein halb Pfund geschälte Mandeln oder so viel Nußkerne dazu; mache ein besonders Taiglein an von einem Schoppen Milch, zwey Ayer und einem Vierling Schmalz, und schön weiß Mehl, lasse das Schmalz in der Milch vergehen, und knette den Taig; welle Kuchen daraus, schlage den Hutzelntaig in die Kuchen, mache Laiblein daraus, lasse sie ein wenig stehen, bestreichs mit einem geklopften Ay, stupfs und backs im Ofen, der Taig aber muß etwas stark gemacht werden.

641. Weckenschnitten.

Nimm Wecken, und schneide sie so dünn als du kanst. Alsdann thue Milch über das Feuer, und nimm die Pfanne, wann die Milch anfangt zu sieden, vom Feuer weg, wirf eine Schnitte darein, nehme sie gleich wieder heraus, lege sie in einem Zinn herum, aber nicht aufeinander, und thue, wann du mit den Schnitten fertig bist, wieder Milch über das Feuer, und nehme, wann sie anfangt zu sieden, Mehl nach deinem Gutdünken in eine Schüssel, schütte die Milch im völligen Sieden in das Mehl, und rührs immer um, bis die Milch im Mehl ist. Nach diesem mache den Taig vollends zu recht mit Ayern und Salz, kehre die Schnitten darinn um, und backs im Schmalz, die Ayer aber müssen auch zuvor in warm Wasser gelegt werden.

642. Nudelnmues.

Nehme Mehl und zwey Ayer, salze es, und machs wie andere Nudeln; backe die Nudeln schön gelb im Schmalz, mache süsse Milch heiß, thue die gebackene Nudeln darein, und lasse sie darinnen sieden. Nach dem Anrichten besäe sie mit Zucker und Zimmet. Man kan sie auch mit süssem Rohn kochen.

643. Bratwürst in einer sauren Brühe.

Mache Schmalz heiß, thue die Bratwürste darein, und lasse sie schön gelb prägeln; röste ein wenig weiß Mehl,

thue geschnittene Zwiebel und Pfeffer nach Gutdünken, und ein Gläslein voll Eßig daran, und lasse es noch ein klein wenig sieden.

644. Eine Buttermilchsuppe.

Nimm frische Buttermilch und halb süssen Rohn, von 3 oder 4 Ayern das Weisse, rühre die Ayerdotter mit der Milch und Rohn an, lasse solches aufsieden, und thue, wann es recht siedet, geschnitten weisses Brod dem Gutdünken nach darein, lasse es noch einen Sud thun, und richte an.

645. Zuckersuppe.

Schneide von einem weissen Brod die Rinde ab, und weiche die Brosamen im süssen Rohn ein, treibe es durch, Zuckere es, und giesse ein wenig Malvasier daran, mache es aber nicht zu dünn, lasse es sieden, und wieder kalt werden, und gib es zu essen.

646. Kalte Hechte.

Siede den geschuppten Hecht in Salzwasser und Eßig, stosse eine Hand voll Mandeln klein, reibe Meerrettich, thue Zucker und Eßig daran, und giesse es über den kalten Hecht.

647. Weichsellatwerge.

Nehme Weichseln, so viel du wilt, mische ein wenig schwarz Kirschenwasser darunter, zopfe sie von dem Stiel, laß selbige in Stollhafen schweissen, daß sie wohl weich werden, und die Kern heraus fallen; treibe sie hernach durch einen groben Seiher, daß so wohl die Häute als das Mark durch gehen kan, und nur die Steine davon bleiben; thue dieses Durchgezwungene wieder in einen Stollhafen, und laß es fein gemach auf den Kohlen einsieden, bis es recht dicke wird, rühre zuletzt genugsamen Zimmet, Nägelein, Muscatenblumen und Muscatennuß darein, jedoch nicht gar klein gestossen, laß es noch eine kleine Weile kochen, und so lang stehen, bis sie nimmer zu heiß sind. Alsdenn giesse sie in ein Glas, oder in eine Schachtel, oder in was du wilst. Diese Latwerge kan man Jahr und Tag aufheben, und zu unterschiedlichen Sachen gebrauchen. Man kan etwas davon mit Wein oder Eßig so dünn machen als man will, und zum Gebratenen aufstellen; man kan sie auch aus der Hand essen, oder in allerley süsse Gemüsse gebrauchen, oder Kräpflein damit füllen.

648. Hegenbutzen-Latwerge auf andere Art.

Nehme die Hegenbutzen, wann sie noch hart sind, schneide sie voneinander, und thue die Körnlein und das Raue heraus. Hast du nun eine Schüssel voll von solchen gesäuberten Hegenbutzen beysammen; so lasse sie drey Tag zugedeckt stehen, bis sie weich werden; alsdann mache Wasser in einem Hafen siedig, gieß es siedheiß über die Hegen, daß es drey Finger hoch darüber gehet, seihe es nach einer Viertelstunde wieder ab, und treibe die Hegenbutzen durch. Läutere ferner ein Pfund Zucker zu einem Pfund Hegen, lasse ihn ziemlich dick sieden, giesse und rühre den geläuterten Zucker nach und nach in das Hegenbutzenmarck, und rühre es damit schön glatt an, und siede es, wann der Zucker völlig eingerührt ist, noch einmal; nehme das Gewürz dazu, welches bey der Weichsellatwergen in Vorhergehendem beschrieben worden; und giesse sie, in was du willst.

649. Kalbskopf in einer Speckbrühe.

Siede den Kopf in Wasser und Salz, bis er weich ist; alsdann mache ziemlich Speckbröckelein schön gelb, thue die Bröckelein mit einem Schaumlöffel heraus, und bräune in selbigem Schmalz etwas Mehl ebenfalls gelb, thue Eßig und Fleischbrühe, Jngwer und Pfeffer daran, verrühre ein wenig von dem Hirn in die Brühe, lasse alles untereinander aufkochen, lege den gespaltenen Kopf auf den Rost, richte hernach die Brühe darüber an, und streue die Speckbröckelein oben darauf. Man kan auch, wann das Mehl gebrannt ist, Zwibeln darein werfen, und in der Brühe kochen.

650. Einen Kalbskopf in seiner Haut zuzurichten.

Brühe einen Kalbsköpf mit der Haut, wie man eine Henne zu brühen pflegt, daß die Haare herab gehen, und die Haut schön weiß wird, wasche ihn auf das reinlichste, setze ihn mit siedigem Wasser zu, und salze ihn so viel als nöthig ist, und lasse ihn sieden, wie einen andern ohne Haut. Wann er nun fertig ist, so lege ihn ein wenig auf den Rost, und mache eine Speckbrühe von süssem Rohn daran, oder gib ihn auch ohne Brühe.

651. Kalbfleisch im Zinn zu kochen.

Schneide das Fleisch von einem Kalbschlägel, und häutle es allenthalben wohl, schneide es überzwerch zu so dünnen

Blät-

Blätzlein, als möglich ist, und klopfe es mit einem Holz gar wohl. Nach diesem bestreue den Boden eines Zinns mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muscatenblumen, überlege das Gewürz mit Fleischblätzlein und würtze es wie zuvor; lege wieder Fleisch auf das Gewürz, und fahre fort, bis alles darinn ist; alsdann drucke Citronensaft darauf, und giesse ein klein wenig Fleischbrühe daran, decke das Zinn wohl zu, lasse es also dämpfen und sieden, bis es weich wird. Endlich thue ein Stuck Butter daran, und laß es noch ein wenig kochen, bestreue es mit Citronenschelfen, trag es zu Tisch.

652. Süsse Kräpflein oder Rafiolen.

Schneide von weissem Brod die Rinde ab, röste die Brosamen im Butter, thue hernach Wein, geriebene Quitten, Zucker, Zimmet, ein klein wenig Saffran, und grob geschnittene Mandeln darzu, rühre alles wohl unter einander, mach einen Kräpfleinstaig, welle ihn dünne aus, und fülle die obige Fülle darein; bestreiche den Taig mit Ayern, mache mit einem Backrädlein rund und länglichte kleine Kräpflein daraus, schneide sie aber nicht gar zu nahe an der Fülle ab, und backe sie im Schmalz schön gelb. Man kan sie entweder trucken essen, oder wann sie klein und rund sind, bey guten kostbaren Speisen den Rand der Schüssel damit zieren, oder auch die noch übrige Brühe von den Semmelbrosamen und Quitten, und noch mehr Wein darzu, daran giessen, Zucker und Zimmet dazu thun, Raffiolen in ein Zinn legen, diese Brühe darüber schütten, und in einem Zinn auf der Kohlpfannen aufkochen lassen.

653. Welsche Würste.

Schneide von 5 Pfund Rindfleisch das Ädrigte und die Haut ab, nehme 2 Pfund schweinen Fleisch dazu, und hacke beedes klein, schneide ferner ein Pfund Speck würflicht, thue 1 Loth in einem Mörser zerknirschten grossen Pfeffer, Rosmarin = Majoran und Salz dem Gutduncken nach darein, fülle es aufs harteste in einen Darm, und hänge es in den Rauch. Wann man sie essen will, siede sie, und trage sie kalt und in Scheiben geschnitten zu Tische.

654. Würstlein von Kalbsbraten.

Hacke das Brates samt dem Fett, thue ein paar Löffel voll süssen Rohn, ein wenig Salbeyen und Majoran, und

ein wenig Mutschelmehl daran, fülle es in Kalbsnetz oder saubere Därme, und brate sie auf dem Rost, oder in der Bratpfanne.

655. Kraus Weißbrod.

Man schneidet ein weisses Brod zu grossen Brocken nimmt süssen Rohn, Zucker, Rosen- oder Zimmetwasser darein, und laßt es siedheiß werden, schüttet es über das Brod, und lässet es wohl stehen, bis die Brocken weich sind; alsdann schmiert man ein Zinn mit Butter, thut das weiche Brod darein, und läßt es in einem Backofen oder in einer Dortenpfannen schön gelb backen. Wann man ein Zinn nimmt, so muß man es auf einen Dreyfuß stellen, und das Zinn darf aber keinen breiten Ranft haben, sonst schmilzt es. Man nimmt ferner das Weiß von einem Ay und zuckerts, rührt es zu einem Eiß, überstreichet, das Gebackene oben dick, thut es noch eine gute Weile in den Backofen, bis es trucken ist. Solte es nicht schön seyn, so kan man es noch einmal überstreichen und noch ein wenig in den Ofen setzen, und auftragen.

656. Kraus Weißbrod, auf eine andere Art.

Man nimmt ein weisses Brod, schneidet die Rinden davon, und schneidet die übrige Brosamen zu sechs Stücken länglicht, verklopft 2 Ayerklar, thut guten süssen Rohn daran, zuckert es wohl, und legt das in Stücken geschnittene weisse Brod darein, daß es recht weich wird; alsdann thut man ein wenig frischen Butter in ein Zinn, legt das geschnittene weisse Brod Creutzweis übereinander darein, und wieder ein wenig Butter oben darauf, giesset den Rohn, worinn das Brod geweichet hat, darüber, und thut das Zinn auf eine Kohlpfanne, oder nur auf einen Hafen mit siedigem Wasser, und Kohlen oben darauf, daß es schön zu Tisch kommt.

657. Ein Milz zu füllen.

Man hackt Zwibel, eingeweicht weisses Brod, und ein Ay, läßt ein wenig Butter zergehen, thut klein gehackten Speck, Schnittlauch, Peterling und Majoran darein, rühret es mit Mutschelmehl, Gewürz und Ayern an, füllet es in das Milz, und bratet es auf dem Rost oder in Butter.

658. Mayenmilch oder Käs.

Nimm anderhalb Maas Milch und 12 Ayer, thue eine Maas davon in einer mößingen Pfannen über das Feuer, und

und mit der andern halben Maas verklopfe die Ayer. Wann die Maas siedet, so schütte die halbe Maas Milch mit den Ayern darein, gerinne sie mit Citronensaft zusammen, schütte sie in die Form, und lasse sie darinnen ablauffen. Man thut auch Zucker und Mandel in den Käs; sie müssen aber vorher mit der halben Maas Milch gerühret werden, und man nimmt gemeiniglich einen Schoppen süssen Rohm und einen Vierling mit Rosenwasser gestossene Mandeln. Wann der Käs kalt ist, thut man ihn in ein Zinn, streuet Zucker und Zimmet darauf, und gibt ihn auf den Tisch.

659. Rosinleinsbisquit.

Nimm ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund Mehl, ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Rosinlein, verliß und wasche die leztere sauber, und trückne sie ob dem Feuer wohl ab; hernach rühre den Butter schneeweiß, nimm 4 Ayerdotter und 2 ganze Ayer, rühre allemal ein Ay, und einen Löffel voll Mehl und Zucker hinein, und rührs wohl durcheinander, mache also fort, bis die Ayer, Mehl und Zucker gar sind; hernach thue die Rosinlein darein, und mache von Pappier kleine Mödel wie zu dem Mandelbrod, schmiere sie mit Butter und besäe sie mit Mutschelmehl, fülle den Taig hinein, aber nicht gar voll, und backs hübsch gelb im Backofen. Wann sie gebacken sind thue die Papier auf, so gehen sie ganz heraus, und streue Zucker darauf.

660. Zuckerbippen-Taig anzumachen von allerhand Farben.

Nimm Tragant, weich in Rosenwasser, und giesse, wann er genug geweicht ist, einen Löffel voll Zimmetwasser darein, rühre es darunter, und nimm darnach den Tragant in ein Tuch, drucke ihn aus in einen Mörser, und rühre den Tragant wohl untereinander. Darnach rühre schönen weissen gestossenen Zucker darunter, und stosse alles miteinander so lange bis es zehe wird, und du ihn kaum mehr erziehen magst. Alsdann thue ihn heraus in ein Zinn, netze einen Bogen Papier mit Rosenwasser, und lege ihn auf den Taig, daß er fein feucht bleibt. Lege gleichfalls einen Bogen Papier auf den Tisch, streue Zucker darauf, und nimm von dem Angerührten allemal nur so viel aus dem Zinn als du bedarfst, wirke ihn mit Zucker, bis er recht wird, und werale ihn

ihn mit dem Wergelholz aus in die Model, darnach legs hinter den Ofen. Du must die Wergelhölzer besonders dazu machen lassen, und den Taig fein dünne wergeln, ehe du sie auf die Wergelhölzlein wickelst, und legs also hinter den Ofen. Wanns ein wenig trucknet, so ziehe die Hippen von den Hölzern herab. Du magst auch ein Theil Hippen glatt nehmen, und nicht in die Model drucken, sondern nur gleich umwickeln und hinter dem Ofen backen, so werden sie hübsch weiß. Nach dem Backen bestreichs mit Gummiwasser, streue Bisamzucker darauf, und laß vollends hinter dem Ofen backen. Auf diese Weise kanst du dreyerley gefärbte Hippen backen mit Zimmet, Nägelein und Saffran, stosse die Farben jedwede absonderlich unter den Taig, daß er von einer jeden Farbe schön annehmlich, und also eine gelber sey als die andere. Du kanst auch den Taig mit andern Saftfarben machen, wie du es hast, daß man es essen kan. Man kan auch einige vergulden, Sie seynd recht gut.

661. Gute Zuckerlebzelten.

Nimm ein halb Pfund schön Semmelmehl, und ein Pfund gesiebten Zucker, 4 Loth Zimmet, 4 Loth Jngwer, 4 Loth Muscatennuß, 2 Loth Anis, 2 Loth Coriander, fünf Ayerklar, zwey Dotter, und 3 Ayerschaalen voll Rosenwasser, und Pfeffer so viel du wilst. Knete es wohl untereinander, alsdann theils aus, und mache Lebzelten daraus, backs gar kühl, doch stupf sie mit einer Nadel, damit sie nicht auflauffen, so ists recht.

662. Mandelbiscoten.

Nimm geriebene Mandel, lauter Ayerdotter, und schönen weissen Zucker, Anis, Coriander, und Rosenwasser, rührs wohl durcheinander, und schütt es, wann es gemacht ist, auf eine Oblate, bestreiche die Oblate an dem Rand mit Ayerklar, lege oben wieder eine Oblate darauf, machs auf beyden Seiten zu, daß die Mandeln nicht heraus fliessen, schiesse es geschwind in den Ofen, und laß es backen, so wirds auflauffen, thus heraus, und schneide nach der Länge eines Fingers dick, legs wieder auf ein sauberes Papier thus in warmen Ofen, kehrs oft um, daß es fein austrucknet, so werden sie fein mürb; du kanst auch wohl ein wenig Mehl darunter nehmen. Wilt du sie aber braun haben, so nehme Zimmet darunter.

663. Bretzeln von Mandeln, andere Art.

Nehme beliebiges Rosenwasser und Zucker, laß es miteinander wohl aufsieden, doch daß es nicht zu dick wird, rühre geriebene Mandeln unter den gesottenen Zucker, und machs bey dem Feuer wohl trucken. Wann du es vom Feuer hinweg nimmst, so rühre etwa drey Löffel voll schönen weissen gestossenen Zucker darunter, daß es ein ziemliches Taiglein wird. Hievon nehme Stücklein, wergle sie länglicht mit der Hand, und bestreue es mit Zucker unten und oben, daß nichts an den Händen kleben bleibt, und mache, wann du es lang genug getrieben, kleine Bretzeln daraus; schiebs in einen warmen Ofen, und backs fein langsam, so werden sie schön weiß.

664. Marcipankrapfen.

Rüste ausgeschnittene Oblaten, die eines Tellers breit, und rund seyn, nimm von den erst beschriebenen Mandeln, mache runde Kugeln daraus, legs auf die ausgestochene Oblaten, alsdann thue sie voneinander, mache länglichte Krapfen daraus, und schiebs in Ofen, und bleib dabey, so wirds auflauffen, daß du es siehest, decks dann mit Papier zu, daß die Hitze nicht darauf fällt, so wirds fein sauber und schön weiß.

665. Zuckerhippen.

Nimm schönen Zucker und Tragant, oder Stärkmehl; weiche den Tragant im Rosenwasser, lasse es Tropfenweis in den Mörser fallen, darinn der Zucker ist, bis alles naß ist, und stosse indessen immerdar fort; nimm ein kleines Wellhölzlein, legs auf ein Papier zu einem warmen Ofen; formire die Hippen, und wickle sie darüber. Wilt du sie braun haben, so nimm viel Zucker und Zimmet.

666. Zuckerbrod zu backen.

Nimm beliebige gute Ayer, schlags in einen glasirten Hafen, klopfs gar wohl, und nimm ein Pfund Schönmehl, und ein Pfund Zucker, thu es untereinander, rührs gar schön unter die Ayer, wirf, so du wilt, Coriander und Anis darein, nimm grosse Oblaten, und machs zusammen mit Wasser, bis es eine grosse Zelte wird. Darnach leg ein Papier in die Dortenpfannen, und auf das Papier die Oblate, und schütte den Taig darauf, backs darinn, und thue Glut darauf, und darunter, doch daß es nicht anbrenne. Wanns

hart wird, ist es genug; alsdann kanst du es entweder vergulden, oder nimm das Weisse vom Ay, thue Zucker darein, und bestreichs damit; so hast du ein schön Eis, laß aber wenig backen, thue es heraus, schneids zu langen Schnitten, und legs auf ein Papier in Backofen, daß es fein rösch wird.

667. Rothes Zuckermues.

Mache ein wenig zerstossenes Reismehl mit Wein an, zuckere es, und thue, wann es wohl gekocht ist, ein wenig Erbseleinssaft darunter, und richte an.

668. Gebackne Mandelsterne.

Lege die Mandel in frisch Wasser, schäle und stosse sie, so zart als man kan, mit Rosenwasser, stosse eben so viel Zucker darunter, als es Mandeln sind, thue ein wenig Rosenwasser in eine mößingne Pfannen, trückne das Obige darinnen ab, und schneide nach dem Model einen Stern daraus, lege ihn auf ein Papier, und thue ihn in die Dortenpfannen, aber nur eine halbe Viertelstunde, und verguldе die Spitzen.

669. Braune Zuckerwecklein zu backen.

Nehme ein halb Loth eingeweichten Tragant, einen halben Ayerklar, einen halben Vierling schön Mehl, Jngwer und Zimmet, jedes ein halb Loth; stosse es untereinander, bis es ganz zähe wird, schneide Citronade darunter, reibe eine Muscatennuß dazu, wirke es mit Jngwer, bis es trucken; nimm allemal ein halb Loth des Taigs, mache ein Laiblein daraus, lege sie auf ein Papier, thue sie in eine Dortenpfanne, und mache unten und oben eine mäßige Hitze.

670. Schnee zu machen, andere Art.

Nimm Rosenwasser, einen guten süssen Milchrohm, und ein halb Loth gestossenen Zucker, klopfe dieses mit einem Löffel in einem Häfelein wohl, bis es schaumt, daß der Haf ganz voll wird; darnach nimm eine Zinnschüssel, belege sie mit schönen Rosenblättern, thue den Schaum darauf, bestecke ihn neben her mit verguldten Rosmarin, oder so du ihn nicht haben kanst, mit Buchsbaum, und besäe ihn wohl mit Zucker.

671. Zuckerbrödlein mit Tragant und Ayerklar.

Weiche einer Haselnuß groß Tragant in Rosenwasser, nimm eben so viel Ayerklar, thue es in einen Mörser, stoß es wohl durcheinander, thue ein wenig Rosenwasser, ein

paar Loth zart Kraftmehl, 2 Loth Zimmet und Zucker, bis es genug ist, dazu; stosse alles untereinander, bis du es auswirken kanst, thue es auf ein Papier, wirks ganz trucken mit Zucker wohl aus, mache darnach kleine Laiblein, eines Taubenayes groß, und allemal zwey zusammen, und backs in einer Dortenpfanne, fein gemächlich.

672. Die gefärbte Tragantzüge zu machen.

Nimm einen Tragantzucker, wie er zum aufgelauffenen Zuckerwerk zugerichtet wird, mache ein wenig von allerley Farben besonders an, wergle eine Länge des weissen Tragants eines Fingers lang, und eine gleiche von einer andern Farb, lege es denn auf das Weisse, drucke es wohl darauf, darnach schneide die Farben in drey Theile voneinander, legs auf einander, drucke es in der Hand stark zusammen und wergle es auf, so werden die Farben schön durcheinander kommen; darnach lege Züge darauf und candire sie.

673. Muscatenöl zu machen.

Nimm etwa neun Muscatnusse, die frisch seynd, zerstosse sie ziemlich klein, thue es in ein Häfelein mit Wasser, lasse sie eine kleine Weile sieden, damit die Muscatnuß wohl erwarme, thue das Stücklein heraus, und drucks also heiß unter einer Presse so gut aus, als du kanst. Auf diese Weise geht das Oel von den Muscaten durch das Säcklein, und henckt sich aussen daran, dieses schabe mit einem Messer wohl ab, und verwahre es in einem silbernen oder zinnernen Büchslein wohl.

674. Mandelöl zu machen.

Ziehe die Mandeln ab, trückne sie an einem Tuch, thue sie in eine zinnerne Kanne, stells in ein siedig Wasser übers Feuer, und laß es sieden bis die Mandeln gar heiß werden; stelle ferner einen Mörser zum Feuer, das er recht heiß werde, nimm diese heisse Mandeln und thue sie in den heissen Mörser, und stosse sie schnell; nimm eine zinnerne Presse, gieß ein siedendes Wasser darein, damit sie heiß wird, trückne sie hernach wieder wohl, und thue die Mandeln in ein ohngebleichtes hänfenes Tuch oder Säcklein, netze aber zuvor das Säcklein auch im siedigen Wasser, und winde es wohl aus.

675. Quitten Holspen.

Nimm ein Pfund Taig, wie man zu den Quittenbiscoten brauchet, thue ihn in einem mößingenen Pfännlein über ein Feuer, oder auf eine Glut, truckne ihn ab, bis er wohl trucken ist; darnach nimm ein halb Pfund gestossenen Zucker, rühre ihn in den Quittentaig, bis er recht weiß wird, thue ihn über das Feuer, und truckne ihn geschwind ab, hab aber fleißig acht, daß er sich nirgend ansetze. Wann er sich an der Pfannen hart macht, und nur ein wenig weiß ist, und wieder in Taig kommt, so gibts Knollen, und darnach ist er nicht schön; deßwegen muß man den Taig trücknen, bis die Pfanne am Boden anfangt weiß zu seyn, und wann der Boden will trucken werden, so hat der Taig genug. Alsdann soll man ihn auf ein sauber Brett thun, und mit einem weissen wohlgestossenen Zucker, darunter gar wenig Kraftmehl ist, answirken, wie man einen Küchleins-Taig auswirket, mit einem Wellholz, so groß man es haben will, dünn wellen, und über ein Hölzlein wickeln, mit einem Tragant, der über Nacht in Rosenwasser geweicht ist, an dem Ort zusammen kleben, und bey einem warmen Ofen trucken werden lassen. Sie bleiben zwey Jahr.

676. Quittenbiscoten.

Siede Quitten im Wasser, daß sie nicht aufspringen, und doch so weich seyn, daß sie sich schälen lassen, streiche das beste Mark davon durch ein härin Tuch, und thue ein halb Pfund des besten Marks in ein tieffes Zinn. Nehme ferner ein halb Pfund Zucker und ein wenig Rosenwasser, siede es, bis es spinnt, schütts in den Quittentaig, und rührs fein gemach, daß es nicht knollicht werde. Darnach nimm zwey wohl geklopfte Ayerklar, schütte sie auch in den Quittentaig, rühre den Taig eine ganze Stunde, damit es schön auflaufft, und nimm wieder ein Pfund Zucker, der angezogen ist, wie der erste, schütte ihn wieder in den Quittentaig, und wieder zwey wohl geklopfte Ayerklar, und klopf den Taig mit dem Löffel wohl, wie man einen Küchleinstaig klopft. Wann man ihn eine Viertelstunde geklopft hat, muß man ihn wieder rühren, hernach wieder klopfen, bis das Loch nimmer zufällt, wann man den Löffel aus dem Taig thut, alsdann ists genug. Nach diesem

nimm Oblaten, streiche von diesem Zeug darauf so dick als es beliebt, netze ein Messer in Rosenwasser, streichs fein glatt, schneids mit einem Messer, daß einen breiten Rucken hat, voneinander, formirs nach Belieben, leg es in ein breites Sieb, und stelle das Sieb auf einen zimlich warmen Ofen, daß sie oben zugedeckt seyn, und lasse sie austrücknen; so bleiben sie ein Jahr gut.

677. Quittenschnitze auf andere Art.

Nimm Quitten, wische sie mit einem weissen Tuch sauber ab, stich die Butzen heraus, und reibe sie auf einem Reibeisen, das nicht von Eisen ist; drucke den Saft durch ein sauber Tuch wohl aus, nimm von selbigem Saft so viel du wilt, thue ihn in einer mößingen Pfanne übers Feuer, und Zucker darzu, bis es süß genug wird, nimm hernach Quitten, schäle sie, schneide Schnitze daraus in beliebiger Grösse, und thue, wann der Saft und Zucker wohl untereinander gesotten haben, die Schnitze darein, lasse sie erstlich geschwind sieden, hernach aber allgemach, bis sie weich und schön roth werden, thue sie in ein Geschirr, und giesse die bräunlichte Brühe daran. Sie müssen aber ziemlich Brühe haben; so siehets, als wann du sie in Sulz legen woltest. Du kanst sie auch, wann du sie in das Geschirr thust, mit Zimmet und Nägelein bestreuen.

678. Gefüllte Hagenbutzen einzumachen.

Nimm schöne grosse Hagenbutzen, schneide oben ein Blättlein davon herab, thue die Körnlein, und das Haarigte sauber heraus, und fülle es mit Quitrenlatwergen; darnach nimm das abgeschnittene Blättlein wieder, und schneide ein Gewürznägelein fein spitzig, hefte das Blättlein damit auf den Hagenbutzen, als ob er wieder ganz sey, stecke ein Zimmetstängelein darein, als es ein Stiel wäre, lege so viel, als du wilt, in eine Büchse, schütt einen geläuterten Honig oder Zucker heiß darüber, und setze die Büchse in ein siedig heiß Wasser, thue ein wenig Glut darunter, daß das Wasser heiß bleibe, laß also im Wasser stehen, und siehe, daß die Hagenbutzen, ein wenig lind werden, aber nicht gar zu weich. Also bleiben sie über ein ganzes Jahr.

679. Ausgefüllte Pomeranzen einzumachen.

Nimm frische Pomeranzen, schneide ein Loch darein, so groß als ein Finger ist; darnach höhle sie aus, daß die Körn-

lein und das Feuchte heraus kommt, siede sie im Wasser, und wiederhohle es zwey oder dreymal, bis die Bitterkeit von den Pomeranzen ein wenig kommt, aber siede sie nicht zu lang, daß du sie nicht gar versiedest. Unter das letzte Wasser thue ziemlich Rosenwasser, darnach setze sie auf ein Tuch, und laß das Wasser wohl davon lauffen, thue sie in ein hohes Glas, nemlich in ein Zuckerglas, daß eine Pomeranz an der andern ligt, und die Brühe wohl herum kommt, darnach schütte einen wohl geläuterten Zucker daran, daß er wohl darüber gehe; wann der Zucker dünn wird, muß man ihn wieder anziehen, bis er in seiner Dicke bleibt. Wenn man in einer Schaale auf eine Tafel will aufstellen, mag mans mit eingemachter Citronenblüst füllen, daß man die Blüst an beyden Orten sehen kan, so sind sie schön und gut.

680. Violentäfelein zu machen.

Nimm frischen Violensaft, und zu einem Quart Saft ein halb Pfund Zucker, laß ihn sieden bis er spinnt, alsdann habe ein Blech oder Kupfer, und giesse Täfelein darauf. Es muß aber zuvor ein wenig erkühlen und gerührt werden; giesse sie wie *Manus Christi* Täfelein, oder machs wie Citronen-Strützelein. Wann man sie will köstlich haben vor Kranke, so thut man Citronensaft und Zimmetwasser darein.

681. Unzeitige Trauben einzumachen.

Brich an St. Laurentii- und Bartholomäi-Tag Trauben, die nicht weich, und doch fein groß sind, zopfe die Trauben ab, nimm darnach geläuterten Zucker, thue in ein Pfund Zucker ein halb Pfund Trauben, setze sie auf eine Glut, und laß es also sieden, aber nicht recht, daß sie ein wenig weich werden, und nicht aufknellen. Man muß sie desto länger auf einer Glut in heissem Zucker liegen lassen; darnach thue es in eine Schüssel, laß es kalt werden, lege sie in ein Glas, und schütte den Zucker wieder daran. Wann der Zucker dünn wird, so ziehe ihn wieder an, bis er dick bleibt.

682. Wegwartwurzeln einzumachen.

Schabe die Wurzeln, und mache Stücklein daraus, siede sie in einem Wasser ab, wie einen Salat, darnach lege es zwischen zwey Tücher, laß sie trücknen, thue sie in ein Glas oder Büchsen, nimm Zucker und läutere ihn, und laß ihn

sieden, bis er ziemlich dick wird, laß ihn kalt werden, und schütte ihn über die Wurzeln, so sind sie recht.

683. Nägelein von Zuck r.

Nimm weissen Tragant, weiche ihn im Rosenwasser, nimm klein gestossenen Zucker und Nägelein, und von einem Hausbrod die obere Krusten, bähe sie auf einem Rost, bis sie ganz braun seyn, stosse sie gar klein, und räde sie, daß sie ganz zart werden, menge alles untereinander, mach einen Taig daraus, welle gar kleine Stücklein davon, mach eins so lang und so dick, als ein Gewürz-Nägelein, schneide darnach mit einem Messer oben Creutzlein darein, so siehets wie ein Gewürz-Nägelein, und trückne sie in einer Stuben aus, so sind sie recht.

684. Weisse Quittenzelten zu machen.

Nimm ein halb Pfund des besten Quittenmarks, rühre es gar wohl, daß es schön weiß wird, streich es durch ein härin Tuch, nimm ein Pfund Zucker, giesse Rosenwasser darüber, laß es in einer mößingnen Pfannen sieden, verschaume ihn wohl, und läutere ihn schön, bis er ziemlich hart wird, daß er stehet, wann man einen Tropfen auf ein Zinnteller gießt. Alsdann thue den Zucker vom Feuer, und rühre das obbesagte Mark darein, daß es fein glatt wird. So bald das Mark in den Zucker kommt, lasse es nicht gar lang mehr kochen. Man muß auch auf das kleineste geschnittene Citronenschelfen darunter rühren, sie hernach in Mödel giessen, oder auf Zinnteller, und über Nacht in einer warmen Stuben stehen lassen. Nach diesem nimm gar zart gestossenen und gerädnen Zucker in einen Schaum-Löffel, der gar enge Löcher hat, oder in ein zart Zuckersieblein, und besäe die Zelten wohl. Wann aber der Zucker ein wenig hart ist, muß man die Zelten umkehren, und die aus den Mödeln heraus thun, und auf hölzerne Teller legen, und die andere Seite auch mit Zucker besäen, und noch etliche Tage in der Stuben lassen. Darnach kan mans hin thun, wo man will.

685. Die rechte Weissenburgrr Lebkuchen.

Nimm lauter Rockenmehl, thue es in eine Schüssel, giesse siedenden Honig in das Mehl, rühre es glatt, aber nicht dick, nur wie ein dicklichter Brey. Nach diesem rühre Ingwer, Pfeffer, Nägelein, Zimmet, Muscatennuß, Muscatenblüth,

und klein gewürfelt geschnittene Citronenschelfen darunter; nehme den Taig auf die Hand, und klopfe ihn mit beyden Händen eben so, wie man gestärkte Wäsche klopft, bis er schön weiß wird. Darnach macht man runde dicke Kuchen daraus, die man ja nicht dünn auswellen solle, und backt sie in einem Backofen, welcher wie zum weissen Brod geheitzt seyn muß. Wann sie in dem Ofen anfangen aufzugehen, muß man sie bald heraus thun. Ehe man sie aber in den Ofen thut, muß man Papier mit Rockenmehl besäen, und die Lebkuchen mit samt dem Papier in den Ofen thun. Nach dem Backen thut man das Papier davon, in dem sie noch warm sind, weicht weissen Tragant in Rosenwasser, rühret ihn wohl um, nimmt ein sauber Pinselein, oder eine saubere Feder, tunkt sie in den angemachten Tragant, und bestreicht die Lebkuchen damit, indem sie noch heiß sind, und läßt sie von selbsten trücknen, damit sie glänzend werden. Das Gewürz nimmt man nach Gutdünken, doch muß man Zimmet und Nägelein mehr nehmen als Ingwer und Pfeffer. Man kan sie in keinen Model drucken, sie müssen nur glatt bleiben.

686. Ungesottene Latwerge, die weiß ist.

Nehme Quitten, wisch dieselbe sauber ab, stich die Butzen heraus, reib sie hernach auf einem blechenen Reibeisen, presse den Saft davon aus, nimm andere Quitten, wisch dieselbige auch sauber ab, thue sie in einen vergläßten Hafen; giesse von dem ausgepreßten Quittensaft darüber, decke dieselben zu, stelle sie in einen warmen Backofen, und laß es darinnen dämpfen. Wann sie wohl gedämpft sind, so schäle sie, und schabe das beste Mark davon herunter, treibe es durch ein härin Tuch, nimm von demselben Mark so viel du willt, und eben so schwer gar zart gestossenen Zucker, rührs wohl unter das Mark, fülls in ein Schächtelein, besäe es oben mit Zucker, und stells in eine warme Stuben, bis es austrücknet. Es ist schön und gut. Ehe man sie oben mit Zucker besäet, muß sie zuvor über Nacht in der Stuben gestanden seyn.

687. Gute Bretzeln von Ayer.

Nimm zehen Ayerdotter, vier Löffel voll Rosenwasser, eines Ayes groß frisch Schmalz, ein halb Loth Zimmet, ein

ein halb Loth Pfeffer, zwey Quintlein gestossenen Anis, ein halb Loth gestossenen Coriander, machs mit Mehl zu einem Taig, mache Bretzeln daraus, backs in einer Dortenpfannen, thue oben mehr Glut darauf als unten.

688. Gute Lebzelten von Mandeln und Gewürz.

Nehme zwey gebackene (*NB.* siehe *Nr.* 690.) und fein zart geriebene Lebkuchen, zwey Theile Lebzeltenmehl und Brodmehl, und ein Theil Mandel, stoß sie aber nicht klein, feuchte sie mit Rosenwasser, rühre die Mandel darunter, thue auch Nägelein, Zimmet, Muscatennuß, alles nach Gutdünken, und die Gewürz nicht gar klein gestossen, samt etwas, aber nicht viel Zucker darein, damit sie nicht fliessen. Arbeite den Taig gar wohl aneinander, daß er zäh wird, und sich von den Händen schäle; darnach wirke ihn mit einem zarten Lebzeltenmehl aus, mach nach deinem Gefallen Lebzelten, und backs fein langsam in einer Dortenpfannen. Nach dem Backen lasse sie ein wenig abkühlen, mache ein schön weiß Eis darauf, und laß es auf einem heissen Ofen trücknen, so sind sie fertig.

689. Zuckerbrod mit Mandeln.

Nimm zwey frische Ayer, einen halben Vierling gestossene, und mit Rosenwasser im Stossen angefeuchtete Mandeln, daß sie nicht öhllicht seyn, zerklopfe hernach die Ayer, und rühre die Mandeln in einem andern Geschirr wohl ab, daß es fein glatt wird, thue zwey oder drey Löffel voll Rosenwasser, 12 Loth Zucker, und 16 Loth Nürnbergermehl dazu, und rühre dieses alles wohl untereinander. Wer will, kan Citronenschelfen und Zimmetwasser darunter thun, und es so backen, wie die vorigen.

690. Die Zweygebackene Lebkuchen.

Nimm die obgemeldte Lebkuchen, wann sie etliche Tage alt seyn, reibe sie, beutle selbiges Mehl durch ein enges Sieblein, daß es schön zart wird, nimm wieder Honig, und siede ihn wieder, wie in der nächsten (Nr. 691.) gemeldet wird, nur daß keine Laugen mehr dazu kommt, rühre das Lebkuchenmehl in den Honig, bis es ein dicker Taig wird, knette oder würk ihn wohl, thue auch das (Nr. 691.) gemeldte Gewürz darein, doch nicht mehr so viel, backe sie wieder wie vor, und bestreich sie auch. Wann man sie zweymahl backt, so bestreiche sie das erstemal nicht.

691. Die dicken Lebkuchen zu machen.

Nimm lauter gut und geläutert Rockenmehl und Honig. Den Honig laß sieden, bis er grosse Blattern bekommt, und wohl braun wird, schütt ihn hernach in ein irrden oder hölzern Geschirr, zuvor aber mach eine schöne kalt gegossene Lauge, nimm zu einer Maas Honig eine halbe Maas Laugen, oder etwas weniger, und schütt die Laugen in das Geschirr, darinnen du den Honig gesotten hast, laß die Lauge nicht gar sieden, hernach schütte die Lauge allgemach in den Honig, rühre es wohl durch einander, laß es kalt werden, daß du den Finger darinn leiden kanst, thue Ingwer zwey Loth, ein halb Loth Muscatennuß, ein halb Loth Muscatenblüth, drey Quintlein Nägelein, ein wenig des besten Zimmet, ein wenig Pfeffer, klein geschnittene Citronenschelfen, so viel du willt, alles gräblicht zerstossen darein, nimm auch den halben Theil schön Mehl unter das Rockenmehl, rühre so viel Mehl in den Honig, als du darein bringen kanst, bis der Taig wird wie ein Küchleinstaig. Man muß ihn so lang würken, bis er innwendig gelöchert wird. Thue ihn zu der Wärme auf ein Brett, und laß ihn drey Stunden stehen; alsdann, wann die Zeit verflossen ist, mache Lebkuchen daraus, einer Hand dick, oder etwas dicker, drucke Mödel darauf, und thue sie auf ein Brett, welches vor mit Mehl bestreuet ist, und backe sie in einem Backofen, wann das Brod ausgenommen ist. Bey einem Rockenbecken ist es besser, als bey einem Weißbecken; wann sie oben ein wenig gebacken sind, thue sie aus dem Ofen, und bestreiche sie mit Bier, daß sie ein wenig abkühlen, thue solche von dem Brett und schieb sie in den blossen Ofen, lasse sie backen, daß sie braun werden, doch an kein gar heisses Ort, daß sie nicht blattericht werden, und bestreiche sie oft mit Bier. Wann sie genug gebacken seyn, so mach einen Glanz darauf. Zu diesem laß Honig und ein wenig Wasser miteinander sieden, verschaume es, und laß den Honig ziemlich sieden. Wann die Lebkuchen aus dem Ofen kommen, so nimm eine saubere Bürste, die darzu gehöret, und bestreich die Lebkuchen ganz warm damit, so sind sie recht.

692. Citronen-Latwergen.

Nimm Citronen, schneide die äussersten Schelfen davon, und klein gewürfelt. Das Innwendige von den abgeschälten

Citronen drucke durch ein Tuch, nimm den Saft, und thue eben so viel geläuterten Zucker unter den Saft, bis er dich süß genug dünkt, und laß es aneinander ein Südlein thun. Die zu Bröckelein geschnittene Schelfen lasse in einem Häfelein mit frisch Wasser oder Rosenwasser so lang sieden als ein hartes paar Ayer, daß ihnen die Bitterkeit vergehet; schütts hernach auf ein Tuch, laß solches das Wasser ein wenig an sich ziehen, thue sie hernach unter den Saft, mit stetem Umrühren, kochs bis die Schelfen fein weich werden, und die Latwerge dicklicht ist. Ist sie sauer, so thue mehr Zucker daran, und behalts in einem gläsernen oder irdenen Geschirr. Sie bleibt ein ganzes Jahr.

693. Blum- oder Laubwerk von Quitten.

Man muß Mödel von Blech machen lassen, wie Laubwerk, und diese müssen keinen Boden haben. Nach diesem nehme Quitten, wische sie sauber ab, siede dieselbige in frischem Wasser, bis sie ein wenig weich werden, darnach schäle sie, und schneide das Beste davon fein gewürfelt, oder schabe es, und nimm ein Pfund des Marks, und fünf Vierling grob gestossenen, und durch ein Sieb gerädenen Zucker, thue es zusammen in eine mößingne Pfannen, und rührs ein wenig durcheinander über einem kleinen Feuerlein. Endlich thue es auf ein recht Feuer, laß es geschwind sieden, laß es aber nicht anbrenne, bis ein weisses Schäumlein am Boden macht; siedś auch nicht gar zu viel, thue lang geschnittene Citronenschelfen darunnter, schlag es in die Mödel, und laß es gestehen, alsdann gehen sie von den Mödeln. Die Mödel müssen zuvor mit Rosenwasser eingenetzt, und auf ein sauber Brettlein gesetzt werden, alsdann giesse erst das Obgemeldte darein. Von Pfersich und Aepfel kan man sie auch also machen. Es müssen aber Aepfel seyn, die nicht gar zu sauer, auch nicht gar zu süß seyn. Die Aepfel und Pfersich darf man nicht sieden, sondern nur schälen, und gewürfelt schneiden, den gestossenen Zucker darunter rühren, und mit einander kochen lassen. Man darf aber keine Citronen darein thun. Die Quitten darf man eben auch nicht zuvor sieden, man kan sie auch nur roh nehmen, wie die Pfersich. Wann man die Mödel davon thut, kan man sie auch ein wenig trücknen lassen.

694. Französisch Zuckerbrod zu machen.

Nimm fünf Ayer, und zerklopfs eine halbe Stund, oder länger. Je länger mans klopft, je schöner sie aufgehen. Nach dem Klopfen nimm ein halb Pfund wohl gestossenen Zucker, und rühre ihn darein; er darf nicht gar schön seyn, doch muß man ihn durch ein Sieblein darein räden; rührs auch eine gute Weil, thue einen Löffel voll Rosenwasser, und ein halbPfundNürnbergermehl dazu, und rührs darein. Nach allem Rühren fülle das Angerührte in die Papier, und mache sie nicht gar zu voll.

695. Wie man den Quittenschaum macht.

Nehme des besten Quittenmarks, streich es durch einen härinenSack, nimm ein halbPfund des durchgetriebenen Marks, und ein Pfund Zucker, der schön weiß ist, läutere denselben mit Rosenwasser, und siede ihn, bis er einen Faden spinnt. Klopfe ferner das Weisse von acht Ayern, und eine Ayerschaale voll Rosenwasser in einem Häfelein mit einem Pinselein, bis es viel Schaum gibt, je mehr Schaum je besser. Alsdann nimm das obgemeldte Mark in eine Schüssel, thue einen Löffel voll des geläuterten Zuckers darein, und dann einen Löffel voll Ayerklar, und rührs bey zwey oder drey Stund, dann je länger mans rührt, je schöner und weisser es wird. Thue es dann miteinander in ein mössinges Pfännlein, laß es unter beständigem Rühren fein gemach sieden, bis es wird wie ein Semmelmues, doch nicht zu dick. Nach dem Sieden thue es von der Gluth, und rühr es wieder zwey Stund, so wird es schön weiß, dann streichs auf Oblaten. Schneide Schnitz daraus, oder wie du es gern hast, streichs zwey quer Finger dick, setze sie in ein Sieb auf einen warmen Ofen, bis sie fein rösch werden, und wohl abtrücknen, so bleiben sie ein ganzes Jahr gut.

696. Eine andere Art Quittenschaum.

Nimm schön zart Quittenmark, je zärter es ist, je besser. So viel man Mark nimmt, so viel muß man Zucker nehmen. Schütt ein wenig Rosenwasser an den Zucker, laß den Zucker und Rosenwasser aneinander sieden, nimm das Weisse von einem Ay, mit Rosenwasser zerklopft, thue es an das Mark, und zerklopfs eine Viertelstunde wohl aneinander, gieß ein oder zwey Löffel voll

Zimmetwasser daran, und drey Löffel voll von vorigem alten zerlassenen Zucker, lasse es auch daran sieden, rühre es wieder eine Viertelstunde, und fahre also fort mit dem Zimmetwasser, bis ein halb Viertel, und mit dem Weissen vom Ay und Zucker, eines um das andere, bis vier Weisse vom Ay, und viermahl drey Löffel voll des angezeigten Zuckers von einer halben Viertelstund zu der andern darein kommen, daß es also 2 ganze Stund aneinander gerührt wird. Wanns genug gerührt ist, so nimm frische Citronenschelfen, nur das Gelbe, sieds im Wasser, so lang als harte Ayer, laß sie trücknen, hacks klein, und rührs auch darein, man mag auch etwas wohlriechendes darein thun, als Bisam im Rosenwasser zertrieben; hernach schneids in Stücklein, streichs auf Mandat, und machs im übrigen, wie erst gezeigt worden. Sie sind sehr kräftig und gut.

697. Auf eine andere Art weiß Zuckerbrod.

Nimm fünf frische Ayer, thue das Weisse sauber davon, und zerklopfe nur die Dotter wohl, darnach nimm einen Eßlöffel voll, doch nicht gar zu voll weisse Bierhefen, wässere sie etwa einen Tag zuvor, daß sie schön weiß wird, thue die Heffen auch an die Ayer, rühre sie wohl aneinander, giesse ein Gläslein voll Malvasier darein, thue ein halb Pfund Zucker dazu, und rühre solches wohl aneinander eine gute Stund oder länger, bis es Blattern gibt. Alsdann rühre ein halb Pfund oder ein wenig mehr Mehl darein, daß der Taig fast in der Dicke wird wie ein Hefenküchleins-Taig. Wann er gegangen ist, thue es in ein Papier, und schicks zum Backen. Der Ofen muß aber nicht zu heiß seyn. Nach dem Backen thue die Papier fleißig davon, und lege sie etwa noch zwey Tage in das Ofenrohr, daß sie austrücknen.

698. Weisse Zuckerbrod-Schnitten.

Nimm von sechs neu gelegten Ayern das Weisse, zerklopfs wohl, und nimm ein halb Pfund des besten Zuckers. Rühre zuerst den einen Vierling daran, und klopfs über eine halbe Stund; nehme hernach den andern Vierling, und klopfe ihn wieder wohl, laß ihn einen halben Tag stehen, und klopfe ihn immerzu darneben. Endlich rühre ein halb Pfund Mehl darunter. Man kan auch wohl den einen Vierling Mueßmehl nehmen. Wann dann der Taig bereitet

reitet ist, so fülle ihn in einen Sarg von Papier so breit und lang als du die Schnitten gerne haben willt, belege das Papier zuvor mit Oblaten, und stelle das gefüllte Papier in eine Dortenpfannen oder in einen Backofen. Nach dem Backen lasse sie erkalten, und schneide mit einem guten Messer die Schnitten so dünne als es seyn kan, und lasse sie auf einem Blech im Ofen, oder zu Haus in einem Rohr trücknen. Die Papier kan man zuvor auch mit Butter schmieren.

699. Gegossene Stritzeln, wie man sie zu Rom macht.

Nimm leibfarbe Rosen 11 Loth, schneide das Gelbe hinten davon; die übrige Blätter schneide auf einem saubern Brettlein nicht gar zu klein, nimm Rosenwasser, und halb frisch Wasser, giesse es an ein Pfund Zucker, daß der Zucker wohl naß wird, siede ihn, bis er fliegt, oder einen harten Faden spinnt, thue es von dem Feuer, rühre die Rosen darein, und laß noch einen Sud thun. Alsdann thue es herab, rühre es, bis es schier kühl wird; ist es noch zu feucht zu Stritzelein, so hebs wieder über das Feuer, nimm dann ein Schäuffelein, heb die Stritzelein fein heraus auf einen Stein, daß sie hart werden. Es sind kräftige Stritzelein. Man kan sie entweder mit Rosenwasser und Zucker allein, oder mit weissen Rosen, oder mit dürren leibfarben Rosenblättern machen. Aber von dürren Rosen darfst du nicht so viel nehmen, nur daß es bloß die Farbe davon bekommt. Auf diese Weise kan man sie Sommer und Winter machen.

700. Guten Herzzucker zu machen.

Nimm ein Pfund guten Zucker, zerschlag ihn zu kleinen Stücklein, nimm mehr als ein halb Trinkgläslein voll Rosenwasser, thue den Zucker in eine mößingene Pfannen, gieß das Rosenwasser darüber, setze es über das Feuer, siede ihn wohl, und nimm einen Kochlöffel, drucke ihn in den Zucker, und schlings über sich. Wann es herab fleugt wie Pflaumfedern, so thue ihn vom Feuer. Wann er genug gesotten ist, thue ein Loth Ingwer, ein Loth Zimmet, ein Quintlein Nägelein, ein halb Loth Muscatennuß, ein Loth Muscatenblüth, alles gestossen, von einer Citronen die klein geschnittene Schelfen, auch wohl ein wenig Safran, und grob ge-

stossene Mandeln darein, rühre alles wohl untereinander, so bald der Zucker vom Feuer kommt, alsdann gieß ihn in ein viereckigt Papier, welches man ringsum aufrichten, und in den Ecken mit Glufen über einander heften muß. Dieses Papier muß man zuvor wohl mit süß Mandelöl oder Butter schmieren, den Zucker darein schütten, und gestehen lassen, hernach Strizeln daraus schneiden.

701. Erbselein Täfelein zu machen.

Nimm ein Pfund Zucker, schütte nach Gutdünken Erbselinssaft darüber, wie oben mit Rosenwasser gemeldt ist, daß der Zucker recht roth von dem Saft werde; alsdann laß den Zucker vergehen, und über dem Feuer sieden, bis er fliegt wie Pflaumfedern. Endlich giesse den Zucker entweder wie oben, oder mit einem kleinen eisernen Löffelein zu kleinen Täfelein, wie die Kraftküchlein.

702. Einen guten Muscateller-Wein zu machen.

Nehme zu einer Maas guten alten Wein, 35 wohlzeitige Muscateller-Bierlein, schäle dieselbige, schneide die Stiele und Butzen wohl darvon, thue den Wein in einen steinern Krug oder in eine Kannten, die Bieren darein, und laß ihn über Nacht im Keller stehen, so hast du einen guten Muscateller-Wein.

703. Gefärbte Quittenzelten zu machen, welche man auf Mandat setzet.

Nimm Quitten, dämpfe sie im Wasser, schneide die Butzen heraus. Nach dem Dämpfen schäle sie sauber, nimm das Mark und treibs durch ein härin Tuch, thue ein Glas mit Rosenwasser, einen Vierling klein gestossenen Zucker und Zimmet, ein halb Loth Nägelein, ein Quintlein Ingwer, und ein halb Loth rothen Sandel darein, laß den Taig, wann dieses alles darunter ist, ein wenig gehen, und würck ihn wohl, drucke ihn in Mödel, backs in einer Dortenpfannen, und gib ihm unten und oben Glut. Wann sie gebacken, und noch warm seyn, bestreich sie mit Tragant oder Honigwasser; sie müssen aber nicht gar dick seyn, so werden sie recht gut. Man muß auch Citronenschelfen darein thun, und kan, wann man will, ein Eiß darauf machen.

704. Gute weisse Lebzelten.

Nimm schön weiß Mehl, rühre es mit Rosenwasser an, thue klein gestossenen Zucker auch darunter. Stosse Man-

del zu einem Mueß mit Rosen- oder Zimmetwasser klein, thue es auch in das Mehl, und ein wenig Zimmet darunter, daß es wohl davon riecht, und sie doch weiß bleiben, würke den Taig wohl, und laß ihn gehen; darnach drucke ihn in die Mödel, back sie hübsch rösche in einer Dortenpfannen, und bestreich sie mit Tragaut oder zerlassenen Zucker, so sind sie recht.

705. Rosinleinszelten zu machen.

Nimm grosse und kleine Rosinlein, zerstosse sie mit Rosenwasser zu einem Mues, thue Zucker, Zimmet und Citronen darein, streichs auf Oblaten, trückne sie aus in der Dortenpfannen oder auf einem heissen Ofen, streue Zucker und Zimmet, und klein geschnitzelte Citronen darauf, thue auch Wein in den Taig.

706. Gar gute Mandelzelten zu machen.

Nimm Mandel, zerstosse sie zu einem Mues, thue Rosenwasser und Zucker nach Belieben, Zimmet, klein gestossen, und Citronenschelfen klein geschnitten, auch Citronensaft darein. Wann man sie will köstlich haben, so nimmt man Zimmetwasser, und klein gestossenen Citronade dazu, rührt es unter den Taig, setzt es auf Mandat, und laßt sie in einer Dortenpfannen ausbacken; wer will, kan auch Safran darein thun.

707. Citronadezelten zu machen.

Nimm schöne Citronade nach Belieben, zerreibs in einer Schüssel mit Zimmet, Rosenwasser, Safran, groblecht gestossenen Zuckerkandel, Citronensaft, auch klein geschnittenen Citronenbröckelein wohl, streich sie auf Oblaten, und truckne sie aus in der Dortenpfannen, oder auf einem Backofen; sie sind gut und kräftig.

708. Zuckerbrod in Papierkästlein, sehr gute Art.

Nimm zwey Ayer, schlage sie in einen Hafen, verklopfe sie wohl mit einem Kochlöffel, alsdann thue sechs Loth klein gestossenen Zucker darein, klopf es drey Viertelstund wohl ohne aufhören, thue vier Loth des besten schönen Mehls darein, rühre es darunter, aber nicht länger, als bis man das Mehl nicht mehr siehet, sonst wird es zäh; fülle hernach den Taig in die mit Butter beschmierte Papiermödel, hue sie in eine Dortenpfannen und backs, daß unten und oben

oben Feuer ist; doch muß oben eine noch so grosse Hitz seyn als unten. Nach dem Backen löse sie aus den Mödeln, und laß weiter in der Bratkachel austrücknen, so seynd sie recht. Wir haben an statt des Schönmehls die Probe mit Stärkmehl gemacht, dasselbe klein gestossen oder mit einem Wellholtz zerknirscht, durch ein Zuckersieb getrieben, und auf einem Ofen oder Pfanne wohl abtrüknen lassen, und gantz warm in den Taig oder Zucker und Ayer gethan, auch ein klein Löffelein voll Branntenwein darzu gegossen. Der Zucker muß auch klein gestossen, und durch ein Zucker- oder Florsieb geräden seyn.

709. Rüblein von Mandel.

Nimm einen Wecken und schneide die Rinde davon, die Brosamen weiche in süssen Milchraum, drucks aus, und hacks klein, und rühre es. Nehme ferner einen Vierling gestossene Mandel, dieses Brods, und einen Vierling Zucker und Zimmet, rühre es mit drey Ayern an, thue ein wenig Rosenwasser darzu, daß der Taig zum Walken recht ist, alsdann formire Rüblein daraus, backs im Schmalz gelblicht, und stecke oben ein wenig Rosimarin darein; oder mache Bierlein daraus, und stecke oben ein Gewürznägelein, und unten einen Stiel von Zimmet darein.

710. Hirschhörner.

Nimm acht Ayerdotter, einen Löffelvoll Rosenwasser, und zwey gantze Ayer, mach einen vesten Taig, walk ihn aus, mach Hirschhörner daraus, backs im Schmalz und streue Zucker darauf. Wer gern will, kan klein gestossene Mandel und Zucker unter den Taig nehmen. Man backt auch gelbe Rüben von diesem Taig, und steckt nach dem Backen oben Peterling an statt des Rübkrauts darein.

711. Hecht am Spieß zu braten.

Schuppe den Hecht oder schäle ihn, und nimm ihn oben über den ersten Flossen aus, daß du ihn kanst füllen. Spicke ihn klein mit Speck, und bestreue ihn mit Pfeffer und Salz, laß ihn anderthalb Stund darinn liegen, nimm alsdann ein wenig Speck und grüne Küchenkräuter, rühre zwey Ayer daran, und thue ein wenig weiß Brod und die Leber vom Hecht darzu, würze es mit Pfeffer, Ingwer und Salz, hack es recht klein, fülle es in den Hecht, nehe oder binde

 ihn

ihn zu, stecke ihn an einen Spieß, mache ihn mit vier schmalen Höltzlein an den Spieß fest, brate ihn fein im Safft ab, begiesse ihn mit frischem Butter, und mache eine Citronenbrühe, oder eine saure Butterbrüh darüber; so ist es ein recht gutes und selzames Essen.

712. Griesknöpflein zu machen.

Mann nimmt einen Vierling gesottenen Butter, rühret ihn eine gantze viertel Stund, bis er gantz weiß wird, alsdann rührt man drey Hand voll Griesmehl und drey Ayer darein; mache mit einem Löffelein Knöpflein daraus, lege sie in ein enges hohes Häfelein in siedend Wasser, und lasse sie zwey Stunde sieden.

713. Knackwürst.

Man nimmt zwey Pfund schweinen Fleisch, und drey Pfund Rindfleisch, hacket solches ein wenig groblecht, schneidet alsdann anderthalb Pfund Speck würflicht darunter, thut drey Loth Pfeffer, und anderhalb Loth Ingwer, 1. Loth Nägelein, 1. Loth Muscatnuß, 1. Loth Muscatblüth alles groblecht gestossen, 20. Loth Saltz und einen Schoppen rothen Wein darunter, knettet es wohl und füllet es in starke rinderne Därm fein fest, und bindet es mit starkem Faden zu. Die Würst dörfen über eines guten Fingers dick nicht seyn, damit man sie fein fest stoppen kan, alsdann nimm eine Stricknadel, stosse sie darein, daß der Blas herausgehet, und hänge sie in den Rauch, bis sie hübsch roth sehen.

714. Zwetschgenschnitten.

Nimm ohngeschählte dürre Zwetschgen, siede sie, bis sie recht weich seynd, thue die Stein heraus, verrührs zu einem Mueß, thue Zucker, Zimmet, und Nägelein darein, streich das Angemachte auf weis Brodschnitten, und kehr sie in einem Weintaiglein, worinnen ein Ay ist, um, und backe sie im Schmaltz, oben bestecke sie nach deinem Belieben mit Mandel, mache ein süsses Brühlein darüber, oder gibs trucken.

715. Würstlein von Kalbsbörstlein.

Hacke die Börstlein, thue Mutschlenmehl, Rosinlein und Muscatblüth darein, rühre es mit Ayern an, schlags in ein Kalbsnetz, mache Würstlein daraus, legs in ein Zinn, und mach Butterbrüh darüber.

716. Fricassee von Hecht zu machen.

Nimm einen Hecht, ziehe ihm die Haut ab, schneide ihn zu breiten Stücklein, thue ein Stück Butter in die Pfanne, laß es vergehen, schneide einen Zwibel darein, und röste ihn schön braun, thue den Zwibel daraus, daß der Butter nur den Geschmack davon hat, und den Hecht darein, und röste ihn gar schön gelb, thue Salz, Muscatblüth, Morchen, Peterling, und ein wenig Wein daran, und laß es kochen. Wann du es wilt anrichten, zerreibe drey Ayerdotter mit ein wenig Eßig, und thue es daran.

717. Hecht, Forellen und Karpfen einzumachen.

Nimm den Fisch ab, salz und backe ihn, daß er zuvor wohl auf einem Brett abgetrücknet seye, dann nimm eine wohlgesottene durchgetriebene Erbsenbrühe, thue geschnittene Zwibel, Knoblauch, Rosmarin, Lorbeerblätter, frische Citronen, Nägelein, Ingwer, Safran, Baumöhl, Eßig, und Wein daran, lasse alles ein wenig aufkochen, mache in einen glasirten Hafen allemahl ein Geleg Fische, und hernach wieder Brüh sammt dem Gewürz, fahre fort, biß alles darinnen ist, und verwahre ihn wohl in der Kühle.

718. Einen schönen Kranz zu machen.

Klopfe sechs Ayer, sechs Ayerschaalen voll Rohn und einen Löffel voll des besten Branntenwein untereinander, nimm ein Viertheil des besten Mehls, salze es, rühre es darein, daß der Taig wird wie ein Kindsmueß; mache eine Pfanne schmalzig, schütte den Taig darein, setze die Pfanne in eine heisse Aschen, decke ihn zu, und heisse Aschen oben darauf, und lasse ihn so trucknen. Wann er ganz stark ist, schütt ihn auf ein hölzern Teller, schneide in der Mitten ein Stücklein heraus, mache oben Schnitte in den Kranz, lasse in einer grossen Pfanne wieder Schmalz warm werden, lege den Kranz darein, backe ihn langsam, und schüttle ihn immer, daß er schön aufgehet. Wenn dieser schön gelb gebacken ist, nehme das Herausgeschnittene auch in die Pfanne, und backe es auf gleiche Art.

719. Fischsulz.

Schuppe die Fische, legs eine Weile in Salz, wasche sie in Wein, und lege sie in einer Pfanne wieder in Wein, laß allgemach sieden, binde Nägelein, Zimmet, Muscat-

 blüth,

blüth, Jngwer, Pfeffer und Saffran zusammen in ein Bündelein, und laß es mit sieden; wanns eine Weile gesotten hat, bind Hausblasen darzu, legs in eine Schüssel, besäe es mit Nägelein, Zimmet, Zucker und Mandel, giesse die Brüh darüber, und stells in Keller.

720. Gebacken Brod.

Nimm schön schwarz Brod, schneide Schnittlein daraus, klopfe Ayer darauf, thue Milch und Salz daran, laß es eine Stunde weichen, kehrs bisweilen um, und backs gelb im Schmalz, thue es in eine Platte, und mach eine süsse Brüh darüber.

721. Köstliche Markdorten.

Nehme drey Vierling Zucker, drey Vierling Mandeln und die zart geschälte und klein geschnitene Schelfen von drey Citronen. Die drey Vierling Mandel stosse mit Rosenwasser etwas gröblichter, als zu denen Mandeldorten, giesse ein Kreuzerglas voll halb Rosenwasser und halb Wein in eine moßingene Pfanne und thue zwey Drittheil von dem Zucker dazu, behalte indessen den übrigen dritten Theil auf, lasse Obiges in der Pfanne über einer Glut wohl warm werden, bis es zu kochen anfangen will. Wenn nun der Zucker wohl darinn vergangen ist, thue die gestossene Mandel in den Zucker, und lasse solches allgemach darinn kochen, doch nicht länger als bis es an der Pfannen im Aufkochen helle Blätterlein gibt. Das ist das Zeichen, daß es genug gekocht hat, weil es sonsten, wann es zu lang gekocht wird, in der Dorten hangt und gestehet wie Krafftküchlein. Wenn es nach diesem wieder erkaltet, rühret man die klein geschnittene Citronen-Schelffen auch darein. Den Taig dazu mache wie einen Weinbackes-Taig, oder nehme nur einen aufgeriebenen Taig zu dem Boden; zu dem Deckel aber mache einen Spanisch-Brod- oder Butterbackes-Taig, welches ein weit besser Ansehen macht als der Weinbackes-Taig, indem das Butterbackes weit schöner aufgehet, aber es muß auch eine gute Hand voll Zucker darein so wohl zum Deckel als zum Boden. Wenn der Boden ausgewellt ist, so streue ein wenig Zimmet darauf, und nehme die vornen gemeldte aufs Mark geschälte Citronen, schneids zu Scheiben, und lege einige davon hin und her darauf; alsdann streiche die Fülle von denen angemachten Mandeln so dünn

darauf,

darauf, als du es haben wilt, behalte aber ein wenig davon zurück, und lege zuvor die noch übrige geschnittene Citronenscheiben auch hin und her oben auf die Mandel und streiche die zurückbehaltene Mandel auf jedes Scheiblein, damit sie nicht an dem Deckel ankleben. Endlich streue den dritten Theil Zucker, so zuruck behalten worden, vollends oben darauf, damit es safftiger bleibt. Zuletzt schneide den Deckel aus, lege ihn darauf und formir die Dorte vollends.

722. Macronenkränze durch die Sprützen zu machen.

Nehme von 2. Ayern das Weisse und schlags wohl, nehme 1. Pfund klein zerstossene Mandeln, und 1. Pfund gesiebten Zucker, rühre dieses alles untereinander, drucke es durch eine Sprütze, und formire Kränze daraus.

723. Gewürmelte Milch.

Thue eine süsse Milch über und lasse sie sieden; alsdann nehme 2. Ayer, verkloppfe sie wohl, giesse sie in die siedende Milch, und rühre es wohl um; thue ein Tröpflein Eßig dazu, daß es zusammen gehet, seihe es durch ein Tüchlein ab, daß das Käswasser davon laufft; nehme die Knollen, rühre sie mit Rosenwasser ab, und zuckers wohl, treibe es durch ein Suppenseiher oder Schaumlöffel, daß es wie Würmlein durchgehet, und giesse gute obere süsse Milch darüber. Es ist gar gut zu essen.

724. Ein gut Tunkbackes.

Wann man ein rechtes Zinn voll machen will, nimmt man 8. Ayer, und zu einem jeden Ay einen guten Messerspitz voll Zucker; klofft die Ayer und den Zucker eine gute halbe Stund untereinander, rühret auf ein jedes Ay eine halbe Ayerschaalen voll Milch, und einen halben Löffel voll Mehl, rühret dieses alles untereinander, macht den Model im Schmaltz heiß, tunkt ihn in den Taig, und backts im Schmalz. Der Taig aber muß fast so dünn seyn, daß er laufft wie Milch.

725. Schnepffen zuzurichten.

Ropffe den Schnepffen und reib ihn mit Salz und Nägelein, stecke ihn an, thue einen kleinen Riß an den Bauch, und treufle ihn mit Speck, so wird er bald auffspringen; nimm eine Weckenschnitte, lege sie in die Bratpfanne, daß die Milch darauf laufft. Ist der Schnepff gut, so

kanst du wohl 2. daraus machen, wann er aber nicht viel im Leib hat, und du einem jeden eine geben willt, so nehm ihn aus, und siede ein halbes Hirn, nehme das Hirn, und was in dem Vogel ist gewesen, ausser dem Magen, den du ausnehmen must, und hacke es alles untereinander; du darfst kein Gewürz dazu thun, als ein wenig Salz. Schlage ein Ay daran, rühre es untereinander, überstreich die Weckenschnitten damit nach Gutdünken, backe es im Schmalz, leg es in die Bratpfannen, daß der Speck darauf laufft und legs um die Schnepfen herum.

726 Eine Phasanen-Henne zuzurichten.

Ropffe sie bis an den Hals und die vordern Flügel, spicke die rechte Brust mit Speck, und die linke mit Nägelein, den linken Schlegel auch mit Speck und den rechten mit Zimmet und Nägelein, durch den Hals mache einen Drath, und mache den Kopf auf die Brust, verbinde die ganze Henne mit Papier, daß sie fein gelb bleibt, und brate sie. Wann du sie aufträgest, kanst du etwas grünes in das Maul stecken.

727. Eiterlein auf Suppen zu geben.

Nimm 2. Eyer, rühre ein paar Messerspitz voll Mehl darein, schütte Milch daran, thue es in ein kleines Häfelein, und stelle es in ein siedig Wasser, lege etwas Schweres oben darauf, daß es nicht umfällt, brich mit einem Eßlöffel Stücklein heraus und lege sie auf der Suppen herum.

728. Mandel-Muscheln zu machen.

Nehme auf 1. Pfund Mandel, 2. Ayerweis, und 3. Vierling gestossenen Zucker, 1. Loth Zimmet, 1. Loth Nägelein, 1. ganze Citrone mit Safft und Schaalen, schneide sie klein, die Mandel schäle und hacke, rühre es durch einander und back es aus dem Schmalz, drucke es in Mödel, so seynd sie fertig. Gewürz nimmt man nach Belieben, und das Ayerweis wird abgeklopft, Muscatblüth kan man auf ein Quintlein darzu thun. Wenn alles gehackt und untereinander ist, nimmt man einen Kochlöffel voll, röstet es im Schmalz schön gelb, und schüttet es in einen Schaum-Löffel.

729. Eine besondere Mandeldorte.

Nimm ein Pfund mit Rosenwasser abgestossene Mandel, rühre einen Vierling frischen Butter darzu und unter

diese

diese beyde ein halb Pfund geriebenen Zucker und von 12. Ayern den Dotter, etwas süssen Raum, von einer Citronen die geriebene Schaalen, und einen Vierling Rosinlein. Wann dieses alles wohl untereinander gerührt ist, fülle es in den Dortentaig, streichs glatt, reibe Zucker darauf, und laß backen. Sie seynd gar gut.

730. Böhmisch Erbismueß.

Treibe wohlgekochte Erbis mit süsser Milch durch, und salze sie, rühre drey Ayerdotter darein, daß es wohl glatt wird, setze eine Schüssel mit einem guten Stück Butter auf eine Gluth, schütte die Erbis darein, gib ihm unten und oben Gluth, und thue oben geröstet Semmelmehl darauf.

731. Grünen Käß in Suppen.

Man nimmt Peterling und Binetsch, jedes eine gute Hand voll, und hackt es klein, röstet es in heissem Butter ab, und druckt es durch ein Tuch. Alsdann nimmt man Ayerweis, Brod, und Mutschelmehl, hackt es gar klein und macht einen Taig an, wie zu Butterknöpflein, und rührt ihn; hernach thut mans in eine beliebige Form, und läßt es in der Fleischbrühe kochen.

732. Lerchen zu dämpfen.

Man nimmt einen Stollhafen, und schneidt dünne Stücke Speck darinn herum, thut die Lerchen darein, und nimmt von der obern Rinde Brod, schneidts klein gewürffelt, thut ein Stücklein Knoblauch ganz darzu, legt wieder ein wenig Capern, und oben darauf wieder dünne Stücklein Speck, macht den Hafen wohl zu, und läßt es dämpfen.

733. Citronen-Muscazinen.

Nehme ungeschälte gestossene Mandel, Zimmet, Muscatblüth, Nägelein und Citronenschelfen, schneide es grob-lecht, Rosenwasser, das weisse vom Ay, rühret alles untereinander, drucks in die Mödel, und laß es bey dem Ofen austrucknen. Wann es trucken, bestreichs mit einem Zuckersafft, nimm Zucker 1. Löffel voll, und Rosenwasser 2. Löffel voll, siede es bis es gelblicht wird, bestreich es damit, und vergülde es.

734. Eyter von einem Hecht.

Nimm ein Stück von einem ungesottenen Hecht, hacke solches gar klein, und auch ein wenig Peterling dazu, weiche ein Stücklein weiß Brod in süsse Milch ein, und druck es,

wann es weich ist, aus, trockne es im Butter ab, thue solches zu dem gehackten Hecht, und 2. oder 3. Ayer darzu. Wann es ein halb Pfund Fisch ist, so seynd 3. Ayer genug. Rühre es an, wie eine Fülle, und thue auch Salz, Muscatenblüth, Pfeffer und Ingwer daran. Nach dem Anrühren schütte es in ein Tuch, und knüpfe es wohl zusammen, lege es in eine Fleischbrühe oder Wasser, und laß es lang sieden, bis man es zu Stücklein schneiden kan. Wann es genug gesotten, so schneide alsdann solches zu Stücklein, und lege es in ein Zinn, und mache eine gute Butterbrühe daran. Wann du kein weiß Brod hast, so darf es wohl Semmel- oder Mutschelmehl seyn, man muß es aber ein wenig im Butter rösten, und ein wenig Milch daran schütten, und also an statt des weissen Brods nehmen.

735. Einen guten Reiskuchen zu machen.

Koche einen Vierling Reis mit Milch ganz dick, und trückne es, wann es wohl gekocht ist, in einer Pfannen ab, als wie einen gebrühten Taig, alsdann nehme es in eine Schüssel, thue einen halben Vierling gestossene Mandel dazu, rühre alles zusammen auf eine Seit, menge Zucker nach Gutdünken, geriebene Citronenschelfen und 5. Ayer nach einander darein, und rühre es eine halbe Stund. Hernach schmiere eine blechene Schüssel mit Butter, und giesse das Angerührte in die Schüssel, backe es in der Dortenpfann fein langsam. Es ist ein gut Essen.

736. Der Jungfer R. Quittenschaum.

Siede Quitten im frischen Wasser ab, bis man sie schaben kan; nimm dann 1. Vierling geschabene Quitten, zerklopfe sie, bis sie ganz glatt seyn, nimm 1. Vierling Zucker, läutere ihn mit Rosenwasser, nimm die Schelfen von einer Citrone, zerschneide sie gar klein, nimm einen Löffel voll geläuterten warmen Zucker, einen Löffel voll Ayerklar, giesse beydes in obgemeldete Quitten, rühre es wohl untereinander, so machs bis der Zucker und Ayerklar alles unter den Quitten ist, dann rühre diese 4. Stücke anderthalb Stunde, auf eine Seit, bis es ein schöner Schaum wird, dann nimm Oblaten, schneide sie langlecht, bestreich sie mit dem Schaum, so hoch du willt, und laß es gemach austrücknen; Die Citronen muß man erst darein thun, wann der Schaum genug gerührt ist.

737. Ein Zucker-Backes mit Mandel gefüllt von Jungfer R * * *

Nimm ein halb Pfund schönen Zucker, 24 Loth Nürnberger Mehl, 1 Quintlein wohl gewogenen Zimmet, ein halb Quintlein Nägelein, und so viel Ingwer, auch von einer Citrone die Schelfen. Dieses alles schneide klein, mache es unter den Zucker, klopfe 2 Ayer in eine Schüssel, rühre den Zucker darein, und das Mehl auch, welle ihn ein wenig, aber nicht zu lange. Zu der Fülle nimm 1 Vierling Mandel, und so viel Zucker, ein Quintl. klein geschnittene Muscatenblüth, menge es wohl untereinander, machs mit Ayerdotter an, nimm von dem obigen Taig, formire es in den Taigmodel, doch daß es auf den Orten dünner ist, als in der Mitten.

738. Rohnwaffeln zu machen.

Nimm zu einem Schoppen Rohn 5 Ayer, die verklopfe wohl, hernach rühre Mehl darein, biß es in der Dicke ist, wie ein anderer Wafflen-Taig, thue nach Belieben viel oder wenig Zucker darein, nachdem du sie gern süß hast, sie sind aber besser wann sie recht süß seynd. Klein geschnittene Citronen, und wann du wilt, Citronade, Pomeranzenschaalen und Mandel taugen auch darein. Die seynd treflich gut.

739. Aepffel- oder Fürstendorten.

Man thut 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, schneidet ein halb Pfund Butter darein, thut 7 oder 8 Aydotter, 2 Löffel voll gute Bierheffen, und einen Schoppen laue Milch daran, klopft es wohl aneinander, biß der Taig blatterigt wird, nehmt den halben Theil Taig aus der Schüssel, streuet gestossenen Zucker auf ein Teller, kehret diesen halben Theil Taig darinnen um, besäet ein Blech mit Mehl, legt den Taig darauf, und macht solchen mit der Hand oder mit dem Wellholz so breit als es seyn kan, streuet auf den Taig Zucker, Zimmet, Rosinlein und Zibeben, legt die Aepfel, welche dünn gewürfelt geschnitten seyn müssen, darauf, und thut wieder Zucker, Zimmet, Rosinlein, Zibeben, ein wenig Citronade und geschälte geschnittene Mandel auf die Aepfel. Nach diesem kehrt man den andern halben Taig auch im Zucker wohl um, machet von demselben die Dorten-Gitter, aussen auf dem Ranfft bedeckt

man das Gitter mit einem Räumlein Taig, und läßt es gehen. Wann man es will im Ofen thun, bestreicht man das Gitter mit Ayer, säet Zucker darauf und backt es im Backofen. Wann man den Taig mit der Hand ausmacht, so ist es besser, als wenn man das Wellholz nimmt.

740. Prunellendorten.

Nimm die Prunellen, drucke sie in Wein und Zucker, mache den Taig, wie bey einer Dorten, röste weiß Brod in Schmaltz, leg es unten an den Boden, und die Prunellen darauf, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und lege wieder Prunellen, und geröstet Brod, auf diese wieder Prunellen und wieder Zucker und Zimmet, mach einen Deckel darüber, und backs wie andere Dorten.

741. Engelländische Dorten.

Nimm zwey Ayerdotter, und 1 Vierling Butter, brocke den Butter in den Ayerdotter, und schütts in ein gar schönes Mehl, salze es ein wenig, mache den Taig zurecht, und aus demselben ein Häuslein 2 Finger hoch. Nimm spannische Pfläumlein, lasse sie mit ein wenig Wein, Zimmet und Zucker und ganzen grossen Weinbeeren sieden, daß sie ziemlich drucken werden, fülls in das Häuslein, und thue langlicht geschnittene Mandel darzu. Alsdann welle langlechte Strichlein Taig, bestreichs am Ort mit einem verklopften Ay und Saffran, legs creutzweiß darüber, bestreichs und backs gar schnell. Es ist gar rar und gut.

742. Mandeldörtlein in Citronenschaalen.

Stosse Mandel und mache einen Taig wie zu einer Mandeldorten, schneide hernach eine Citron voneinander, thue das Marck und Weisse wohl heraus, sied hernach die Schelfen im Wasser; und legs wieder in ein kaltes Wasser, hernach fülle die Schelfen mit dem Mandeltaig, backs in heissem Schmalz, und mache eine Brühe von Citronensaft und Zucker daran, und laß es ein wenig auf einem Glütlein sieden.

743. Piscatien-Dorten.

Nimm einen halben Vierling Piscatien, ziehe sie ab wie die Mandel, stosse sie klein mit Rosenwasser, thue es in eine Schüssel, schlag nach und nach 6 Ayer darein, und rührs eine halbe Stunde auf eine Seiten, alsdann nimm 6 Löffel voll

voll süssen Milchrohn, machs mit Zucker so süß als man es haben will, thue es in eine zinnerne Schüssel oder worinn du es auf den Tisch tragen willst, schmiere das Geschirr unten ein klein wenig mit Butter, und thus auf eine Kohlpfannen, thue oben mehr Glut als unten dazu, doch muß der Deckel nicht auf der Schüssel aufliegen, daß sie nicht schmelze; laß es so backen, biß es ein wenig gelblicht siehet, und besäe es oben mit Zucker.

744. Gefüllte Feigen zu backen.

Nim̃ Feigen und solche laß ein wenig in einem süssen Wein sieden, darnach drucks aus, laß sie kalt werden, stosse Mandel in ein wenig Rosenwasser, und machs mit einem Ay vollens dünn, thue Zucker daran und fülls in die Feigen, kehrs in einem Taiglein um, backs im Schmalz und mache sodann eine süsse Brühe darüber.

745. Käßküchlein, wie Pomeranzen zu backen.

Nimm einen Parmesan- oder Holländerkäß, reib ihn am Riebeisen, nimm schier so viel Oblatenmehl, und ein wenig ander Mehl, ringere es mit frischen Ayern, laß es eine Weile stehen, daß es fein geht, kugle es fein in den Händen, wie eine Pomeranzen, backs fein langsam, daß sie nicht dotzet werden, und legs um eine Dorten oder um was du willt.

746. Gebratene Feigen.

Nimm hübsch frische Feigen, brich die Stiel herab, schabe Aepfel, schneide sie in ziemlich dicke runde Blättlein, welche breiter seyn als die Feigen, mach ein hölzernes Spißlein, stecke ein Aepfelblättlein daran, dann eine Feige, hernach wieder ein Aepfelblättlein, biß du ein Spießlein voll hast, alsdann drucks wohl zusammen, mach ein Taiglein an mit Wein, magst auch wohl ein Ay darein schlagen, beschütte das Angesteckte wohl mit Taig, daß es allenthalben mit dem Taig bedeckt seye, und backs im Schmalz. Wann du es auftragen wilt, so must du es zuvor mit einem scharffen Messer voneinander schneiden, und das Stecklein davon thun.

747. Aufgestrichene Schnitten von Ayerziger zu machen.

Nimm weiß Brod, schneide zimlich dicke Schnitten, nimm einen Ayerziger, streich ihn auf die Schnitten, leg aber zuvor die Schnitten, ehe man sie mit aufstreichet in

in ein Wasser, und backs im Schmalz. Du magst auch wohl ein aufgeklopftes Ay mit einem Löffel über den Ayerziger abschütten ehe du es in das Schmalz thust.

748. Ein schön Backes von Ayer und Farben zu machen.

Nimm Ayer so viel du wilt, thue den Klar in ein Schüsselein, und den Dotter auch in ein Schüsselein, thue in ein jedes eine Farb und klopffs wohl, als nemlich in das eine rothe und in das andere blaue, und in das drittte ein grünes, und in eines gestossene Nägelein, daß es Haarfarb wird. Alsdann back Ayerbletzlein daraus, aber ein jedes in ein eigenes Schüsselein, daß die Farben nicht untereinander kommen, ehe du sie backst, rühre ein jedes wohl um, daß die Farb nicht am Boden bleibe. Bey dem Backen schütt es dick ein, daß du kanst Brocken herabschneiden wie Feigen. Wann du es so geschnitten hast, stecke sie an ein Spißlein, eine Farb um die andere, darnach mach ein Taiglein an von Wein und Wasser, wie ein dünner Sträubleintaig, kehr die Spißlein darinnen um, und backs im Schmalz. Du must den Taig und die Ayer salzen, aber nicht viel. Wann sie nun kalt sind, so schneide sie den langen Weg, so kommen allerley Farben heraus. Ich meyne aber, es wäre besser, wann man die ganze Ayer nähme; dann der Klar allein gibts gar zäh, ich habs probirt. Den Dotter hab ich vor das Gelbe genommen und in den Klar hab ich die Farb gethan, aber es ist nicht für jedermann gut am essen; die Nägelein schmecken ein wenig seltsam darinnen, weil sonst kein Gewürz darbey ist. Besser wäre es dahero, man nähme an statt der Nägelein Safftfarben. Will man es auch grün haben, könnte man Bisemkraut, Mangold, oder Peterling in einem Mörser stossen vor die grüne Farb.

749. Ein hübsch Backes um die Dorten zu legen.

Mach den Taig wie zu den Hasenöhrlein, welle ihn hernach auf das dünste, und leg solches 8 mal zusammen, und schneids auf das kleinste, nimm dann das geschnittene, trucks ein wenig zusammen, und legs in ein heiß Schmalz, und backs rösch ab, so ists schön, gut und krauß.

750. Schnitten von Oblaten.

Nimm ein schönes Mehl und mach Wasser siedig, thue einen guten Knollen Schmalz darein, laß ihn darinnen ver-

vergehen, und netze das Mehl wohl damit an, leg Ayer in ein warmes Wasser, und verringere den Tag mit den Ayern, biß er wird wie ein Schnittentaig. Alsdann schneid aus Oblaten viereckigte Blättlein, zeuch sie durch den Taig und backs im Schmalz. Wann du zuviel Schmalz in das Wasser thust, so werden sie gar zu schmalzig.

751. Gute gebackene Nadlen zu machen.

Nimm etwa nicht gar ein Viertelein schön Mehl, und thue es in ein Becken, klopfe 2 Ayer wohl, mach Milch nur lau und schütte sie unter die Ayer, alsdann nimm eine gute Heffe, thue 2 Löffel voll in das Mehl, und rühre das Mehl mit Milch und Ayern nur ein wenig an. Laß ferner ein Bröcklein Schmaltz vergehen, schütte es auch in das Mehl, und thue es, wann es ein wenig angerührt ist, auf ein Brett und den Taig aus dem Becken dazu, und welle ihn aus, aber nicht gar starck. So du den Taig starck machst, so nehme weniger Schmalz, dann legt den Taig in das Becken, und stelle ihn an ein warmes Ort, und laß ihn gehen. Er darf aber nicht lang gehen; Wann er gangen ist, thue ihn auf das Brett, und mache ihn in eine Wall, und schneide Stücke daraus, so groß du sie haben willt, etwan einer flachen Hand groß, und lasse sie auf dem Brett gehen. Alsdann thue Schmalz über, und lege ihn, wann es noch nicht gar heiß ist, darein, etwann zwey oder nachdem die Pfann groß ist, drey und lasse sie backen, bis sie schön gelb sind.

752. Ayerwürstlein zu machen.

Nimm das Gelbe vom Ay, verklopfs wohl, salze es ein wenig, rühr Semmelmehl, Zimmet, Zucker, Ingwer, Muscatenblüth, und klein gestossene Mandel, ein wenig Milchrohn darein, mache ein Taiglein mit dem Weissen vom Ay und Rosenwasser, nimm auch ein schönes Mehl darzu, welle es, mache die Fülle darein, und forms wie Würstlein.

753. Ein braun Mueß mit Feigen, Weinbeer und Biren.

Nimm Feigen, Weinbeer, und Biren, schäle und schneide sie klein, daß man sie im Schmalz braun machen kan; und machs im Mehl wieder trucken. Wann sie braun sind, thue sie heraus, laß erkalten und drucks zusammen, so geht das Schmalz heraus; hacke auch die Feigen und Wein-

Weinbeer klein, und thue welschen Wein und gut Gewürtz darein. Nehme Honig in eine Pfanne laß ihn heiß werden, und thue das Geschälte darein, rühre es wohl, biß es dick wird, schütts in eine Schüssel oder worein du willt und stecke, wann du es willt anrichten, ganze Nägelein darein.

754. Hirnmueß.

Nimm von einem Kalbs- oder Rindshirn und wäsche es wohl, thue es hernach in eine Schüssel, machs mit Ayern an, bis es fein dünn wird, laß das Schmalz in einer Pfannen heiß werden, und thue das angerührte Hirn samt den Ayern darein, und würze es mit ein wenig Zimmet.

755. Kirbsenmues.

Schäle die Kirbsen und schneide sie gewürfelt, thue die Kern sauber heraus, mach Schmalz heiß in einem Hafen, wirf die geschnitzte Kirbsen darein, und schütt Milch daran, thue auch Ingwer, Pfeffer und Salz dazu, und rühre es wohl untereinander, so wirds wie ein Aepffelmueß.

756. Feigenknutzen.

Nimm Biren, schäle sie und brats besonder in einem Häfelein, decke solche wohl zu, nimm Feigen und schneide die Stiel davon, thus in eine Pfannen, und gieß ein wenig Wein daran, lasse sie ein Südlein thun, nimm die Feigen und Biren, und hacks untereinander. Duncket es dich zu weiß, so thue ein wenig Latwergen- oder Lebzeltenmehl, Zimmet und Gewürtz daran, und prägle es wohl, so hast du einen guten Feigenknutzen.

757. Ein gut Glasmues.

Nimm ein Seidlein Rohn und 9 Ayerklar, verklopf es in einem grünen Häfelein wohl, schütte den Rohn an die Ayer, und biß 4 Löffel voll Zucker mit ein wenig Rosenwasser, setze es in dem grünen Häfelein in die Glut, laß es so lang als ein lindes paar Ayer sieden, thue es wieder von der Glut, rühr es noch eine gute Weil um, und schüts hernach in eine Schüssel. Wann du wilt, so bestecks an dem Ort herum mit Mandel, und vergülde die Mandel oben ein wenig, hernach setz es in Keller.

758. Kaltes Aepfelmues.

Nimm gute Aepfel, schäle und schneide sie zu dünnen Schnitzen, röste sie im Schmalz, biß sie weich werden,

treib

treib sie mit gutem Wein durch ein Sieblein oder Durchschlag, mach einen geriebenen Semmel in einem Schmalz braun, schütte die durchgetriebene Aepfel mit dem Wein darzu, würze es mit Zimmet, Ingwer und Zucker, und laß es ein Südlein thun. Es kan kalt oder warm aufgetragen werden.

759. Mandelmilch mit Ayern und Wein zu machen.

Nimm von 10 Ayern das Weisse, und klopf es wohl, daß sie wie Milch werden, giesse einen Löffel voll Rohn darzu, mach Schmalz heiß, und schütt ein Glas voll Wein darein, laß es aufsieden, und schütte die verklopfte Ayer darzu. Wann es nun genug miteinander gesotten, so thue es in einen Durchschlag und laß es verseihen, nimm klein gestossene Mandel, und rühre die Ayermilch darunter. Will es zu dick werden, so gieß einen Löffel voll Rohn und Wein darüber, so ists gut.

760. Ein Mueß von gedörrten Biren zu machen, daß es lang bleibt.

Wäsche gedörrte Biren aus warmen und kalten Wasser fein rein, siede sie erstlich im Wasser, bis sie weich werden, alsdann thue das ölichte darvon, und reibe die Biren in einem Reibtopf wohl, giesse Wein daran und treib sie darmit durch ein Sieblein, thue es wiederum in eine Pfanne, rühre gerieben Semmel oder Weißbrod darein, mache es mit Zucker und Honig wohl süß, würze es mit Ingwer, Nägelein und Zimmer, und laß es sieden, bis es starck genug ist, so bleibt es eine lange Zeit gut, und mag man davon speisen, wann man will.

761. Ein blau Mueß zu machen.

Nimm blaue Kornblumen, pflicke die Blätter ab, wasche sie rein und reib es in einem Reibtöpflein klein, gieß ein wenig Rosenwasser und einen Löffelvoll Wein daran, und drucks durch ein Tuch, rühre hernach die blaue Farbe in gestossene Mandel in ein ander Mueß. Es darf nicht sieden; so wird es schön blau.

762. Eine schöne Schaale mit Früchten.

Fülle zuerst ganze Aepfel mit Pfläumlein, mache es mit denen Biren eben so, stecke in beyde Stiele und Butzen aus Nägelein und Zimmet, und backe sie aus einem Taig, wie man ihn zu denen Weintrauben macht. Die Nuß und

Castanien backe aus dem schlechten Pastetentaig, und fülle die Nuß mit einer guten Fülle, und die Castanien mit klein geschnittene Mandelkern. Zu den Mandeln kan man einen Taig mit spannischen Wein anmachen, ihn mit Mandel-Mödeln ausstechen und backen. Nicht weniger truckt man die Weintrauben in einen Taig, und backe sie gleichfals wie Weixeln. Man kan auch Schäfen machen aus einem Hasenörleintaig, mit Zuckererbiß oder kleinen Bisemküchlein füllen, und im Schmalz backen. Wann man genugsame Gattungen beysammen hat, legt man sie in eine Schüssel und stellt sie auf.

763. Krebsaustern.

Thue die Krebs lebendig auf, und das Beste heraus, würze und salze es; thue auch Butter darein, und thue es in die Austernschaalen oder in ein kleines Schüsselein, setze es auf einen Rost, thue Kohlen darunter, und laß es eine kleine Weile sieden, daß es ein Brühlein behält, so sind sie recht.

764. Krebsigel.

Nimm lebendige Krebs, und stosse sie wohl im Mörser, darnach treibs durch und klopfe Ayer und ein gut Theil Milch daran, schütte es in eine Pfannen, und laß es sieden, so rinnt es zusammen; hernach schütt es in einen tieffen Schaumlöffel, oder in anderes beliebiges Geschirr, und laß es vertropfen. Auf diese Weise gibts ein Stöcklein, das bestecke mit geschnittenen Mandeln, thue Suppenbrüh, Butter und Muscatenblüth daran, und laß es sieden. Du kanst auch Stücklein daraus schneiden.

765. Einen Hechtdarm zu füllen.

Wann du einen ziemlich grossen Hecht hast, so nimm den Darm, wäsche ihn sauber aus, und blase ihn mit einem Röhrlein auf, daß er desto grösser werde. Alsdann nimm ein gutes Stück Hecht, je nachdem du es nöthig hast, legs eine Weile in Eßig, thue eben so viel Speck darzu, hacks wohl untereinander, salze und würze es, fülls in den Darm, mache den Darm zu, thue ihn in ein Häfelein mit halb Wein und halb Wasser, und laß es gemächlich sieden, biß sich der Darm schneiden läßt, er gibt gar eine feiste Brühe. Diese mache mit Ingwer und Eßig an. Wenn denn der Hecht gesotten ist, so thue das Brühlein in die Schüssel zu dem Hecht, schneide

den gefüllten Darm wie Limonien in die Brühe hin und her, und auf den Hecht, und so magst du auch andere Därm füllen.

766. Eine Henne ohne ein Bein zuzurichten.

Nimm eine Henne, stich sie bey den Ohren hinein, berupfe sie gleich warm, damit sie die Federn desto lieber läßt, und butze ihr den Kopf, Schnabel, Zunge und Füß in einem heissen Wasser. Alsdann nimm sie auf den Tisch auf ein Brettlein, und schneide ihr oben am Rucken die Haut auf; wohl hinten fange an, und löse die Haut gegen dem einen Fuß auf, bis du den Fuß bis an das untere Glaich kanst heraus glieden. Alsdann mache es auf der andern Seiten auch so, biß zu den Flügeln. Nach diesem gliede die Flügel auch heraus, bis zu dem andern Glied, ferner bis an den Hals; diesen schneide auch heraus, daß der Kopf und etliche Gliedlein vom Hals an der Haut bleiben. Endlich schäle den Cörper auch heraus und siehe, daß du keine Löcher darein machest. Wann du aber ohngefehr Löcher machest, must du solche wieder sauber zunähen. Alsdann lege die Haut wieder in ein frisches Wasser, und schneide das Fleisch sauber vom Cörper herab, hacke es klein, richte es wie anderes Brät, und thue auch ein wenig Suppenbrüh in das Brät. Wann das Brät recht ist, so schlage Ayer daran, daß es ring werde, und thue ein brenntes Mehl und Muscatenblüth darein. Wilt du sonst noch etwas in das Brät thun, stehet es zu deinem Belieben, als Weinbeer oder Majoran oder Citronen-Schelfen oder was du gern darinnen hast. Alsdann fülle das Brät in die Haut, die von der Hennen ist, und mache es fein gleich herum in der Haut, nehe sie oben, wo du die Fülle hinein gethan hast, nehmlich auf dem Rucken, wo du dieselbe zuerst aufschneidest, wohl zu; thue sie in eine Pfanne mit Wasser, daß das Wasser ob der Hennen zusammen schlage, lasse sie fein gemach in den Sud kommen, und siehe, daß sie immer in einem steten Sud bleibt, damit sie dir nicht aufspringt; lasse sie also drey Stunde sieden, hernach richte sie an, und richte, wann du gern etwas auf sie haben wilt, welsche Nüdelein oder ein Grün, oder eine Melonenbrüh darüber an. Man kan sie aber auch allein geben, oder in eine Französische Suppen legen.

767. Einen Gansmagen zu füllen.

Nimm den Magen, schäle die Haut herab, das andere schneide zu Blättlein, thue ihn über Nacht in Eßig, den andern Tag spicks und brats in einem Bratpfännlein auf der Glut, hacke die Leber von der Gans und Speck und thus auch darein, dann nähe die Haut vom Magen zusammen, und laß eine Weil sieden, darnach mache eine Butbrühe daran.

768. Gefüllter Wersich.

Schneide die Köpf vom Wersich von einander, wasche sie sauber, und brüh sie nicht gar starck, schlage sodann Ayer darauf, verklopfs wohl, und kehre den Wersich darinnen um, laß ihn wieder wohl ablauffen, und im Schmalz auf beyden Seiten backen, und thue ihn in eine Schüssel; am Boden aber lege gekochte Kohlrabenblätter in Butterbrühe, hernach den gebackenen Wersich darauf, ziehe Mandel ab und schneide sie länglicht, stich mit einem Messer hin und her in den Wersich und spicke ihn mit Mandeln über und über. Man legt dergleichen Wersich auf Französische Suppen.

769. Junge Häslein, die gefüllt seynd, ganz zu braten.

Schneide denen Häslein die Bäuch auf, aber nicht lang, salze sie aussen und inwendig, wasche sie auch wohl zuvor aus dem Weineßig, damit sie desto mürber werden; nimm grosse Rosinlein, thue die Körnlein heraus, nehme auch abgezogene und in vier Theil geschnittene Mandeln und Weinbeerlein eines so viel als das andere, thus in das Häslein, nähe ihm den Bauch zu, spicke es mit Speck, und laß es braten.

770. Wie man die Schunken zurichten soll.

Nimm den rohen Schuncken, schneide oben zwey Löcher darein, und löse die Schwarte ringsherum von dem Speck ab, stich aber unten nicht durch, darnach steck Salz, so viel du kanst, mit einem Kochlöffelstiel hinein, je mehr je besser, thus in ein Geschirr, daß du das Wasser kanst davon lassen, beschwehrs wohl, und laß es drey Wochen stehen; Wanns acht Tage gestanden ist, so wirds Wasser haben; dieses lasse allezeit über den andern Tag davon, und gieb es wieder darüber, bis in die vierte Woch. Alsdann thus heraus, henck einen Tag an ein warm Ort, daß sie trucknen und vertropfen, darnach nähe sie in alte Tücher ein,

und henks in Rauch, so wird das Fleisch schön und gut. Wann sie nun wohl geräuchert sind, und du einen essen wilt, so weich ihn eine Weil in frisch Wasser, setze ihn hernach zum Feuer, und laß ihn wohl sieden; wann er wohl gesotten ist, thue ihn heraus und löß die Schwarten von dem Speck, und wickle sie auf, nimm ganzen Zimmet, und steck die Haut mit an, alsdann nimm gut Gewürtz, streu es über den Schuncken, bestecke ihn mit Salbeyblättlein und Zimmet, deck die Schwarten darüber, laß also verkalten. Wann mans essen will, kanst du die Schwarten wieder aufwicklen, und also auftragen.

771. Einen grünen oder eingesaltzenen Biberschwantz zuzubereiten.

Nimm den Biberschwantz und die Klaue, welches beydes Fisch Art ist, den Schwantz leg auf einen Rost, und laß ihn wohl erwarmen, so gehet ihm die schwarze Haut ab, die Klauen aber brübe mit siedigem Wasser, bis die Oberhaut abgehet, und siede es beysammen zwey Stunden, hernach mache ihn vollends sauber und schneide Stücklein daraus, thue hernach Wein, Pfeffer, Mandel, groß und kleine Weinbeerlein, auch ein Gläslein Eßig, gut Gewürz, und ein wenig Zucker daran, und gieb es zu Tische.

772. Weisse Erbis über eine Henne zu machen.

Nimm einen Ayerklar, klopf ihn wohl, und rühre Mehl darein, daß es ein Taiglein giebt, dieses welle zu einer Blatten, wie einen Buttertaig in der Dicke, nimm ein Bröcklein Butter, und lege ihn auf den Taig herum, überschlag ihn und welle ihn; und das thue einmahl oder drey, biß du meinest, daß der Butter recht darinnen sey, wie in einem Buttertaige, zuletzt welle ihn zwey Messerrucken dick aus, nehme einen offenen Fingerhut, der fein klein ist, und stich sie nacheinander ab, backe sie im Schmalz, und mache sie nicht braun, daß sie feinen Erbsen gleich sehen, streue sie auf die Henne, wann du sie anrichtest, und giesse das nachstehende Brühlein darüber. Mache Schmalz heiß und brenne Schönmehl darein, fein gelb, nicht braun, thu Fleischbrühe daran, rühre es wohl um, daß es nicht knolligt werde, thue ein wenig Safran und Muscatenblüth daran und laß es sieden, daß es Erbsenfärbig wird.

773. Ein Feigensulz.

Nimm gute frische Feigen, wäsche sie wohl, sieds in einem guten Wein, biß sie wohl geschwellen, darnach lege sie in die Schüssel, in welche man die Sulz giessen will, nimm ein gut Theil Hausblasen, verschneide sie klein, binde sie in ein Säcklein oder Tüchlein, und nimm den Wein darein, worinnen die Feigen gesotten, und verschneid etliches Gewürtz, als Zimmet, Ingwer, und etliche Pfefferkörnlein, laß in der Brüh wohl sieden, thue das Säcklein mit der Hausblasen davon, mach die Brüh schön gelb, und thue Zucker darein, laß es noch eine kleine Weile sieden, seihe es durch ein dickes Tüchlein, laß es eine Stund oder drey stehen, daß sich das Trübe an den Boden setze, schütte sie an die Feigen, und bestecke sie, wann sie gestanden ist, mit geschnittenen Mandeln.

774. Weisse Sulz in der Fasten.

Sied Hausblasen in einem frischen Wasser, und trucke sie, wann sie wohl gesotten sind, durch ein sauberes Tüchlein, laß es wohl erkalten, und stosse Mandel zu einer Mandelmilch, mache die Mandelmilch mit obgemeldtem Wasser aus, und thus in eine Schüssel, so gestehts wie eine Sulz. Es gehört auch Zucker daran.

775. Eine Hechtsulz.

Siede den Hecht schön blau, aber nur im Wein, nimm nicht gar viel Eßig, und laß den Kopf nicht spalten. Nach dem sieden seihe die Brühe sauber ab, und stelle den Kopf mitten in die Schüssel, thue ihm die Leber in das Maul und vergulde sie; darnach nimm die Brühe, schnitzle eine Hausblatter klein, strick sie in ein Tüchlein, thue sie in die Brühe, nimm Zimmet, Ingwer, Pfeffer, nicht gesottene, sondern nur verschnitzlete Kerbelein, laß wohl in der Brühe sieden, seihe es durch ein dickes Tuch, machs wohl gelb und mit Zucker süß, biß dichs gut dünket, laß es eine Weile stehen, daß das Trübe sich setzet, und giesse es an den Hecht. Man kan auch grosse und kleine Weinbeerlein drein legen, und sie, wann sie gestanden ist, mit geschnittenen Mandeln bestecken.

776. Gefärbte Sulz.

Siede sie aus Wein, ein wenig Eßig und gut Gewürz, wie eine andere Sulz. Ist es in der Fasten, so siede Hausblasen darein, daß sie bestehe; ist es aber, daß man

Fleisch isset, so siede Kalbsfüß in der Brüh, und seihe, wann die Brüh schön und lauter gesotten ist, die Sulz ab, und mache sie mit Zucker recht. Alsdann theile die Brühe in so viel Theile aus, als du Farben haben wilt; die gelbe mache gleich mit Safran zurecht, und giesse sie in die Schüssel, darinnen du die Sulz auftragen wilt. Die andere Brühe thue alle hinweg, und zu einer jeden Farb in ein besonders Zinnschüsselein, du kanst sonst nicht sehen, wie die Farb stehet. Wann man nun die Brühen färben will, soll man ein wenig gefärbte Flecklein in der Apotheck nehmen, rothe und braune und in der Brühe hin und wieder ziehen, bis es die Farb bekommt, und dann in irrdenen Schüsselein bestehen lassen, und wann sie gestanden seynd, mit einem silbernen Löffel Stücklein von der gefärbten Sulz schneiden, und auf die gelbe Sulz die Farben fein schön untereinander herum legen, etwan schöne Rosen oder was man gern haben will.

777. Einen rothen Igel zu machen.

Nimm ein Pfund Feigen und wische das Mehl wohl davon, laß es drucken werden, hacks klein, und stosse es wohl mit gutem Gewürtz, Zimmet und Zucker. Wann es klein gestossen ist, schlage ihn zusammen, mache einen Igel daraus, und bestecke ihn mit versilberten Eßnägelein, welche seine Börste seyn sollen, und steck ihm eine Feige in den Mund.

778. Gute braune Jägerschnitten zu machen.

Nimm einen Vierling Mandel, schäls und legs zuerst ins Wasser, darnach in Rosenwasser, stosse sie klein und menge ein Achtel Pfund gestossenen Zucker darunter, nimm einen halben Vierling Nägelein, Muscatblüth oder Muscatnuß, und einen Vierling gestossenen Zimmet. Dieses alles weiche eine Stund ein, und nimm vier Löffel voll Malvasier, stosse es auch in die Mandel, thue es auf Mandaten, backs in der Dortenpfannen, mache ein Eis darauf, und lasse es wieder in der Dortenpfannen trücknen.

779. Moscatzinnen mit Tragant zu machen.

Nimm drey Loth abgezogene und klein gestossene Mandeln, und drey Loth samt den Schelffen gestossene und durch einen Durchschlag getriebene; weiche über Nacht ein völli-

ges Quintl. Tragant in Rosenwasser, drucke den Tragant durch ein zartes Tüchlein, verreibe ihn wohl mit einem Löffel, daß er glatt wird; hernach nimm zwölf Loth zart gesiebten Zucker, und stosse den Tragant wohl unter die Mandel. Stosse den Zucker und Gewürtz auch wohl in einem Mörser, nehme dazu ein halb Loth Zimmet, zerschneid ihn gar klein, anderthalb Quintlein gerieben Muscatnuß, 1 Quintl. gestossene Nägelein, 1 Quintl. Ingwer gestossen, 1 Quintl. klein geschnittene Cubeben, ein wenig Citronenschelfen gar klein geschnitten, besäe die Mödel mit halb Mehl und halb Zucker, trucks in Mödel und backs in der Dortenpfannen.

780. Gute Gugelhopffen zu machen.

Nimm ein viertel Pfund recht schönes Schmalz, rühre es eine halbe Stunde, schlage sechs Ayer und vier Dotter eines nach dem andern ab in das Schmalz, giesse ein wenig Rosenwasser und Zucker nach Belieben darein, salze es ein wenig, rühre drey Löffelvoll gute weisse Bierheffen, und vier Löffelvoll süssen Rohn, ingleichem zehen Löffelvoll des schönsten und besten Mehls darunter, daß es ein recht schönes Taiglein wird, schmiere die Mödel vorher mit Butter, giesse den Taig darein, aber nicht voll, lasse selbigen ein wenig beym Ofen stehen und gehen, alsdann laß sie ganz gemach eine halbe Stunde backen, gieb Achtung, daß sie nicht zu braun werden, und streue Zucker darauf.



Zweyter



Zweyter Theil
Von der
Hauß-Apotheck

1. Krebsbutter.

Nehme die Schaalen von gesottenen Krebsen, auch etliche ganze Krebse, stosse sie in einem Mörser klein, röste es im Butter, schütte, nachdem du es zu etwas brauchen willst, Milch oder Fleischbrühe daran, lasse es sieden, und treibe es durch ein Tuch. Man kan auch Suppen davon anrichten.

2. Einer Speise zu helffen, die versalzen ist.

Spreite ein zart leinen Tuch über den Hafen oder das Geschirr, worinn die versalzene Speise ist, und streue Salz auf das Tuch. Dieses Salz ziehet das Salz aus dem Hafen alles an sich.

3. Fürtrefliche Mayensalbe, das Angesicht weiß und wohlgestaltet zu erhalten.

Nehme 1 Pfund frischen Mayenbutter, so fett er immer zu bekommen ist, thue ihn in ein dünnes steinernes Gefäß, setze ihn an einen Ort in die Sonnen, wo sie fast den ganzen Tag kräfftig hin scheinet, und keine Unreinigkeit in das Gefäß fallen kan. Wann der Butter zerflossen ist, giesse ein wenig Wegbreitwasser darauf. Wenn die Sonne das aufgegossene Wasser verzehret hat, so giesse auf das Neue ein wenig daran, und fahre auf diese Weise fort, biß der Butter so weiß ist als der Schnee. Sollte die Sonne im Mayen nicht heiß genug scheinen, so muß man auch im Junio so lange anhalten, biß die Salbe schneeweiß ist. In denen letzten Tagen giesse ein wenig Pomerantzen-

Blüth-oder Rosenwasser darauf, damit sie wohlriechend wird. Die Salbe hält sich mehr als ein Jahr, und dienet treflich das Angesicht weiß und wohlgestaltet zu erhalten. Man schmieret es des Abends damit, und trücknet es des Morgens mit einem hänfenen Tuch wieder ab.

4. Eine andere trefliche Salbe.

Nehme eine Unze oder zwey Loth weisse Perlen, stosse sie in einem Mörser, thue sie in ein gläsern Geschirr, giesse so viel distilirten Weineßig daran, daß er zween Querfinger hoch darüber geht, und setze das Geschirr, um die Auflösung der Perlen zu befördern, auf warme Asche. Wenn sie aufgelöset sind, giesse den Eßig gemächlich ab, und wasche das Aufgelößte zwey oder dreymahl mit Pomeranzenblüthwasser oder Rosenwasser. Endlich vermische es mit zwey Theil der erstbeschriebenen Salbe, und gebrauche es Abends und Morgens. Es thut trefliche Wirkung.

5. Noch eine trefliche Salbe.

Schabe ein Duzent Renetten-Aepffel, schneide das Innerste daraus, und lasse die Aepffel in einem neuen glasirten Topf oder Hafen mit Rosenwasser kochen, thue ein Loth Würznägelein, eben so viel Zimmetwasser, eine Hand voll der obersten Gipfel und Blumen von Lavandel, und vier Pfund schönen weissen, in Stücke zerschnittenen, und von Haut und Aederlein wohlgesäuberten Schweinenschmeer darein; lasse alles miteinander über einem gelinden Kohlfeuer vier Stunde lang kochen; hernach thue ein halb Pf. klein geschabt weiß Wachs dazu, und rühre alles über dem Feuer eine Viertelstunde um. Willt du wissen, ob sie fertig seyn, so laß einen Tropfen davon ins Feuer fallen. Spritzt solches im Feuer nimmer, so ist sie fertig. Giebt es aber noch ein Geräusch, so muß man es so lange fortkochen, biß alles noch darinn befindliche Wasser gänzlich verzehret ist. Nach diesem nehme zwey Pfund Rosenwasser in ein sauberes irden Geschirr, und lasse die Salbe durch Tuch darein lauffen und erkalten. Alsdenn nehme die Salbe mit einem Löffel heraus und wasche und knete sie, wie es bey Salben gewöhnlich ist. Sie ist ausbündig gut zu allen Angesichtern und wird Abends und Morgens gebraucht.

6. Salbe wider die Zittermähler und weisse Flechten.

Nehme 6 weisse Lilienwurzeln, lasse sie in gemeinem Wasser kochen, biß sie wie ein Brey sind; thue sie hernach in ein leinen Tuch, und lasse sie darinnen wohl abtrieffen; alsdenn stosse sie mit zwey Löffel voll Honig, und einem Löffel voll distillirten Weineßig in einem Mörser; thue von den vier kalten Saamen, die wohl gereiniget und klein zerstossen sind, zwo Unzen oder vier Loth dazu, menge alles wohl untereinander und mache eine Salbe daraus. Man muß sie Monathweise alle Abend gebrauchen, wann man sich zu Bette leget.

7. Salbe, alles von der Sonnen kommende Rauhe aus dem Angesicht zu vertreiben.

Nimm Mayenbutter, Reheböckleinsfett, Bockunschlitt, und Salbe von Hammelsfüssen, jedes drey Unzen oder sechs Loth; lasse alles in einem irdenen Topf oder Tigel schmelzen, giesse Kürbis= und Nachtschattenwasser, jedes ein halb Pfund, daran, und lasse es eine Stunde miteinander kochen, thue zuletzt einen Löffel voll Würtznägeleinwasser und eben so viel Zimmetwasser dazu, rühre es untereinander und seihe es durch. Wenn es erkaltet ist, knette es wie gewöhnlich. Mit dieser Salbe muß man des Morgens bey dem Feuer das Angesicht bestreichen, und eine halbe Stunde unabgetrücknet lassen, hernach aber abtrücknen.

8. Salbe wider den Sonnenbrand.

Nehme zwo Unzen, oder vier Loth Nußöl, wasche es zweymahl mit Rosenwasser, und setze das Oel mit einer Unze, oder zwey Loth, in Stücke geschnittenen weissen Wachs, in einem irdenen Geschirr über das Feuer. Wenn es zerschmolzen ist, rühre es biß es kalt wird, und giesse es ins Wasser, gib ihm aber alle Tage wieder frisches Wasser. Mit dieser Salbe bestreicht man sich, wenn man in die Sonne gehen will.

9. Trefliche Pomade für die Lefzen.

Nimm 2 Loth süß Mandelöl, welches ohne Feuer gemacht wird, setze es mit einem Dragma oder etwas mehr Unschlitt von einem frisch geschlachteten Schaaf, und ein wenig Ochsenzungenkraut, wovon es eine Farbe bekommt, über das Feuer, und koche es nur ein wenig miteinander. Es ist gleich fertig. Für das süsse Mandelöl kan man auch Jesminöl nehmen.

10. Better gut zu bestreichen.

Siede zwey grosse Hände voll Wermuth, und ein Ecklein Leinsamen in einem Hafen mit Wasser, presse es durch, und laß es übernacht stehen. Den andern Tag thue ein wenig Wasser in einen zwanzigmäßigen Kessel, schütte die durchgepreßte Brühe auch daran, und lasse es sieden. Mittlerweile mache einen Vierling des feinsten weissen Mehls mit Wasser dünne an, und rühre solches angemachte Mehl, wenn das Wasser im Kessel siedt, mit einem dicken Besenstihl ganz langsam darein, daß es keine Knollen giebt; thue ein Pfund Claret und ein Pfund gelbes in dünne Schnittlein geschnittenes Wachs dazu; (denn wenn das Wachs nicht ganz dünne geschnitten ist, so schmeltzt es nicht.) Die Bestreiche muß aber ganz dünne seyn, wie eine saure Milch, und, so lang etwas im Kessel ist, immerfort gerühret werden, damit sie nicht hautig und knollig wird. Die Better, welche auf diese Weise bestrichen werden, können 20 Jahre dauren, und du kanst mit dieser Bestreiche acht Better fertig machen.

11. Birenmost zu machen, den man an statt des Zuckers, Malvasier, oder Spanischen Weins gebrauchen kan.

Nehme den Most von guten süssen Biren, welche gleich nach dem Abnehmen vom Baum gekeltert worden seyn, und zwar so viel dir beliebt; lasse denselben gemächlich über den dritten Theil einsieden, und stelle ihn hernach übernacht in eine wohlgebundene Gelte, daß er erkaltet, und die Hefe sich zu Boden setzet. Nach diesem thue den gesottenen Most in ein wohlgesäubertes und zuvor mit Muscatennuß eingebrenntes Fäßlein, doch so, daß ja nichts von der Hefe dazu komme; mache es Spontvoll, und hänge, wenn das Fäßlein etwa 10 biß 20 Maas hält, ein Loth gestossenen Zimmet, und eben so viel gestossene Nägelein, in einem zarten Tüchlein darein. Sponte es endlich zu, daß der Jäst nirgends keinen Ausgang gewinnen kan, und lasse es auf diese Weise ein Viertel Jahr lang im Keller ligen. Er wird recht wohl zu gebrauchen und zu geniessen seyn.

12. Erstgedachten Most auf eine andere und bessere Weise zuzurichten.

Nehme etwa 60 Maas Most, welcher von den besten wohlzeitigen und meistens taigen Biren ausgepreßt worden,

gleich nach dem Pressen in einen grossen Kessel, und setze ihn gleich über das Feuer, damit du den dritten Theil ohne Fehl kanst einsieden lassen. Thue ein Maas verschaumten Honig, und in einem Säcklein ein Loth Zimmet und eben so viel Nägelein, auch Süßholtz und Holderblüth, jedes zwey Loth, Ingwer ein Loth, und ein Quintl. Muscatennuß darein, und giesse ihn wenn der dritte Theil davon eingesotten ist, aus dem Kessel in ein reines höltzernes Geschirr, lasse ihn darinnen halb erkalten, und verschliesse ihn hernach in ein sauberes wohl bereitetes Faß. Hänge ferner in einem Säcklein, durch das Spontenloch Zimmet, Ingwer und Süßholz, jedes ein Loth, und lasse ihn auf diese Weise geraume Zeit wohl zugespontet ligen. Du wirst dich wundern, wie er dem Malvasier so ähnlich wird, und wie gut er sich 3 biß 4 Jahre hält.

13. Purgirender Rosensafft.

Nehme ziemlich viele abgeblätterte Rosen, stosse sie ein wenig, und drücke sie zusammen in eine wohlgesäuberte Kanne oder Flasche, biß die Kanne gantz voll ist: Nach diesem nehme die Kanne mit den Rosen in eine Pfanne oder Kessel, und lasse sie so lange, als weiche Ayer, in siedigem Wasser sieden; alsdann presse den Safft aus, lasse ihn in einem weiten Glaß an einem kühlen Ort wohl zugedeckt über Nacht stehen. Des andern Morgens giesse den Safft reinlich ab, daß der dicke Satz davon kommt; wiege den abgesiegenen Safft, und thue eben so schwer gestossenen schönen weissen Zucker dazu; doch muß der Safft zuerst in die Zuckergläser, und der Zucker erst darauf. Stelle die Gläser täglich an die Sonne, daß sie distiliren, und rüttle sie alle Tage ein paar mahle untereinander.

14. Schlehenblüthsafft.

Zopfe das Schlehenblüth sauber ab, und nehme es in ein Sieb, daß der Saamen reinlich davon fällt. Das Saubere siede im Wasser, biß das Wasser grün und bitter wird. Alsdann presse das Gesottene aus, thue hinlänglichen Zucker oder Honig darein, und siede es zu einem dicklichten Safft. Er ist gut für Engbrüstigkeit und Husten, und purgirt ordentlich. Man nimmt über einmahl nur einen Löffel voll, und fastet eine Stunde darauf. Wer ihn des Abends gebrauchen will, der nehme ihn eine Stunde vor dem Nachtessen.

15. Spanischer Quittensafft.

Nehme etwa 200. der besten auserlesensten Spanischen Quitten, die recht wohl zeitig und eine Zeitlang gelegen sind; reibe sie mit einem weissen Tuch wohl ab, daß nichts wolliges oder unreines daran bleibt, und reibe sie auf einem saubern Reibeisen, biß auf den Kern. Das Geriebene presse durch ein sauber leinen Tuch, und nehme den frisch ausgepreßten Safft in eine Pfanne oder Kessel, mache ein grosses Feuer darunter, daß er schnell zu sieden anfangt, und läutere ihn mit Ayerklar. Nach dem Läutern giesse ihn durch einen wollenen Sack, nehme ihn wieder in eine Pfanne, mache ein ganz schwaches Feuerlein darunter, und siede ihn ganz gemächlich, biß er in der Dicke wird, wie die Säffte seyn sollen. Wenn man ihn aber nicht zuerst über einem grossen Feuer läutert, und zuletzt recht gemächlich siedt, so verliert er seine Würkung und wird unkräftig.

Der Gebrauch dieses Safftes ist folgender:

Wenn ein Mensch besorgt, er habe etwas schädliches gegessen oder getrunken, oder gar Gifft bey sich, so nehme er zwey Löffel voll von dem erstbeschriebenen Safft, lege sich darauf in ein warmes Bette und schwize. Auf diese Weise gehet alles Gifftige durch den Schweiß hinweg.

Dieser Safft stärket auch das Herz, und treibet allen Gifft hinweg. Wenn sich ein Mensch auf den Schweiß nicht recht befindet; so nehme er 3 Stunde vor dem Nachtessen, oder den Morgen darauf, vier Stunde vor dem Mittagessen, 6 Löffelvoll davon ein. Er vertreibt alle Fieberische Anfälle, und führet alle gifftige Feuchtigkeiten gemächlich durch den Stuhlgang aus dem Leib. Einem Kind oder jungen Menschen kan man nach Beschaffenheit des Alters weniger geben. Er ist ferner zur Zeit der bösen Lüffte, wenn es starke Nebel und Reiffen gibt, trefflich zu gebrauchen. Nicht weniger vertreibt er den Schwindel und heilet die Lungen nach und nach aus, wenn ein mit dem Schwindel behaffteter oder Lungensüchtiger Mensch alle Morgen, Mittage und Abend einen Löffel voll davon nimmt, und sich etwa ferner zum Trinken für den Durst eines mit grünen oder gedörrten Quitten gesottenen Wassers bedienet.

15. Traubengeselz.

Zopfe beliebige Trauben ab, thue sie in einem Kessel über das Feuer, und rühre sie, biß sie zu sieden anfangen und auf-

auffspringen. Alsdann thue sie vom Feuer hinweg, und treibe sie durch eine Pfefferpfanne, daß die Haut und Kernlein zurücke bleiben; thue ein wenig frischen und süssen Weinmost darein, und lasse es schnell auffsieden, daß es dick wird; rühre es aber immerdar um, daß es nicht anbrennt.

16. Citronenzucker.

Schäle von beliebigen Citronen die gelbe Schaale reinlich ab, schneide die abgeschälte Citronen mitten entzwey, säubere das innere Marck, worinnen der beste Safft ist, von denen weissen Häutlein wohl; hernach presse den Safft in einem Tuch reinlich davon aus; und verwahre ihn zu anderwärtigem Gebrauch. Das in dem Tuch zurückgebliebene, welches aber ganz trucken seyn solle, hacke oder stosse klein, nehme dreymahl so viel gestossenen Zucker, als das Gestossene wiegt, und menge es untereinander, oder lasse auch wohl über dem Feuer einen Wall darüber geben.

17. Lauterer Aepfelsafft.

Nimm 10 gute Backäpffel, die nicht gar zu sauer seyn, reibe sie mit einem sauberen Tuch wohl ab, schneide sie in vier Theile, lasse Schelffen Butzen und Kerne alles beysammen, lege es in eine mößingene Pfanne, giesse Wasser daran, daß es fast darüber geht, und lasse es über ein Kohlfeuer dämpfen, biß die Schnitze schier weich werden. Nach diesem schütte es in ein dickes weisses leinen Tuch, und lasse das Wasser wohl davon trieffen; alsdann presse es durch, biß kein Safft mehr davon geht; nehme ein halb Pfund von dem ausgepreßten Safft, und 6 Loth schönen weissen Zucker, thue es in eine mößingne Pfanne, setze sie über das Feuer, verschaume es wohl, siede es, biß es dick genug ist, und giesse es wie die Quittenlatwerge.

18. Süßholzsafft.

Nehme ein Pfund wohl gesäubertes grünes Süßholz, stosse es klein, und siede es in einer Maas frisch Brunnenwasser oder Mayenthau, biß es in der Dicke recht ist.

19. Recht guter Süßholzsaft.

Nehme 3 Loth grün Süßholz, 1 Loth gedörrte Isopen, 2 Loth Hueflattichwurzel, und 2 Loth weiß Frauenhaar, giesse fünf Schoppen ein wenig warm gemachten frischen Brunnenwassers daran, thue alles zusammen in ein irdenes vergalsirtes Geschirr, decke es wohl zu, und lasse es 24 Stund stehen.

stehen. Nach diesem siede es bey einem Kohlfeuer gemächlich auf den halben Theil ein, und seihe durch ein Tuch. Zu dieser Brühe thue Honig, Zucker, und des besten Zuckerbönus, jedes 16 Loth, Rosenwasser und Hueflattichwasser jedes 10 Loth, und laß alles miteinander gemächlich einsieden, biß es in der Dicke wie ein Violensafft ist. Es thut recht gute Dienste.

20. Guter Wermuthwein.

Nehme zwey Hände voll Wermuth, Cardobenedicten, Zittwar, weissen wohlriechenden Andorn, Erdbeerkraut, braune Betonienblätter, Ehrenpreiß, Jspen, schmahle Salbeyen, Waldmeister, kleine edle Hirschzungen, Maußöhrlein, Alantwurzel, Benedictwurzel und Zimmet, jedes 2 Loth, Galgant, Nägelein und Muscatennuß, jedes 1 Quintlein; zerschneide alles dieses ein wenig, hänge es in ein Fäßlein, und giesse dreyßig bis vierzig Maas Wein daran. Sollte aber ungefehr der Wein zu starck von den Kräutern werden, so giesse noch etwas Wein nach.

21. Rosenzucker.

Nimm schöne leibfarbe Rosen, und schneide das Weisse alles davon. Wiege ein halb Pfund solche Rosen und hacke sie so klein, als möglich ist; nehme ferner ein halb Pfund so reinlich als Mehl gestossenen Zucker; thue die Rosen in eine hölzerne Schüssel, und rühre sie mit einem saubern Löffel eine halbe Stunde immer auf eine Seite; thue den Zucker Löffelvoll weise darunter, und rühre es so lange, biß das halbe Pfund Zucker völlig darinnen ist; mische ein halb Quintlein Citronensafft Tropfenweise darein; und verwahre ihn in Zuckergläsern recht wohl.

22. Wullenblumen-Salbe.

Nehme ein halb Pfund Wullenblumen, und hacke sie, menge sie unter ein Pfund drey Monathschmalz oder Butter, lasse es miteinander sieden, biß muthmaßlich die Krafft aus den Blumen gezogen ist; trucke es durch ein Tuch, und laß es wieder sieden, bis die Salbe nicht mehr spritzt, wann man etwas davon auf glüende Kohlen schüttet. Sie dienet für alle Geschwulsten, woher sie kommen, und kühlet trefflich.

23. Quittenlatwerge, die man in Model druckt.

Nehme schöne weisse Quitten, wische sie sauber ab, und siede sie im Wasser, biß sie recht weich werden, daß man die Haut davon abziehen kan. Alsdann schabe das Marck davon, biß auf das Steinigte, nehme 1 Pfund Marck und 1 Pfund Canarizucker, rühre es eine Stunde miteinander, und setze es in einer mößingenen Pfanne über ein Kohlfeuer, und lasse es so lange trucknen, biß es sich von der Pfanne schält. Wenn es von dem Feuer hinweg ist, thue geschnitttene Citronenschalen und beliebiges Gewürz darunter, schütte es in eine Schüssel, lasse es etliche Tage stehen, drucke es hernach mit Zucker in die Model, und truckne es bey dem Ofen.

24. Bewährtes Mittel wider das Seitenstechen.

Nehme ein halb Glas voll guten Weineßig und fünf Schaafkügelein, verrühre sie wohl mit diesem Eßig, seihe es durch ein Tuch, und nehme von einem neugelegten Ay das Gelbe, samt einem Messerspitz voll Safran, rühre alles wohl untereinander, thue ein wenig Rosenwasser darein, und gieb es dem Kranken zu trincken. Es ist offt versucht und recht bewährt erfunden worden.

25. Himbeersafft auf besondere Art.

Thue diese Beere in ein irden Geschirr, und lasse sie über Nacht im Keller stehen, hernach drucke den Safft aus, giesse ihn in weite Zuckergläser, und stelle sie in ein Gewölb, bis sich der Safft in die Höhe begibt und dick wird. Alsdann giesse das Dicke in ein anderes Glas, den dünnen Safft aber seihe durch einen Mehlbeutel ebenfalls in ein ander Glasgeschirr, lasse ihn stehen, und giesse ihn täglich wieder ab. Den Satz schütte hinweg, und fahre auf diese Art fort, bis es unten nichts Trübes mehr giebt, und der Safft ganz klar ist. Nach diesem nehme so schwer Zucker als der Safft wiegt, und siede den Zucker bis er picht oder Haare giebt. Alsdann nehme den Safft in ein irrden Geschirr, giesse den ganz warmen Zucker darunter, und rühre ihn mit einem hölzernen Löffel eine Weile um. Endlich giesse ihn in mittelmäßige Zuckergläser, und stelle sie an ein kühles Ort, doch daß er nicht gefrieret. Wenn sich aber der Safft in den Gläsern setzet, und die Gläser ein wenig leer werden, must du sie

ein paar mahle wieder füllen. Dieser Safft bleibt 5 bis 6 Jahre gut.

26. Nußsafft.

Nehme die Nusse 14 Tage vor oder nach Johanni, schneide die Schelfen davon, stosse sie in einem Mörser, und presse sie durch ein Tuch; lasse den Safft über Nacht stehen, daß das Dicke zu Boden fällt, und siede ihn des Morgens, bis er anfangt dicklicht zu werden. Alsdan thue 1 Pfund geläuterten Zucker oder Honig darein, und lasse ihn wieder sieden, bis er in der Dicke einem andern Safft gleicht. Sollte er ungefehr noch zu bitter seyn, so thue noch etwas Zucker dazu. Er dienet trefflich wider die Bräune und alles Halsweh.

27. Welsser Safft.

Nehme weisse Quitten, die noch grün sind, schneide sie in sieben oder acht Theile, doch daß die Kernhäuser darinnen bleiben; siede sie im Wasser, bis sie so weich zu werden anfangen, daß du sie biegen kanst; nehme sie aus dem Wasser heraus, und lege sie mit einem hölzernen oder zinnernen Löffel in einem Tuch auf ein Brett, und decke sie wieder mit einem Tuch zu, lasse sie über Nacht liegen, und presse sie hernach durch ein dickes leinernes Tuch, daß nichts Unreines mit hinein kommt. Von diesem ausgepreßten Safft nehme einen guten halben Schoppen, und 12 Loth weissen Zucker, lasse es sieden, bis es die Prob auf einem Zinn oder Teller halt; netze die Mödel zuvor mit Wasser, giesse das Gesottene darein, und laß es darinnen stehen, bis es gerne heraus geht. Es braucht oft 10 und mehr Tage, nachdem es gesotten ist.

28. Besonderer Quittensafft für Hitz und Halsweh.

Reibe die abgewischte Quitten, presse sie aus, und lasse den Safft über Nacht stehen, daß er fein lauter wird. Das Helle giesse in eine mößingene Pfanne, und binde ziemlich viel Quittenkern in ein weisses Tuch, doch nicht fest, daß der Safft wohl darzu kan. Nehme beliebigen Zucker in den Safft und verschäume ihn wohl; hernach thue die eingebundene Kerne auch dazu, und lasse sie mit sieden, bis der Safft ganz fertig ist. Dieser Safft kühlet alle Hitze, und ist trefflich für das Halsweh.

29. Quitten einzumachen, andere Art.

Schäle die Quitten und schneide sie, wann sie groß seyn, in vier Theile, die kleinen aber nur mitten entzwey, säubere sie von den Kernen und allem Steinigten und Ungleichen wohl; lege die gebutzte Schnitze zwey Stunde in frisches Wasser, mache mittlerweile ander sauber Wasser in einer mößingnen Pfanne heiß, und lege, wenn es siedet, die gewässerte Schnitze darein. Siede sie, wenn die Quitten gut sind, nur so lange als weiche Ayer wenn sie aber ungeschlacht seyn, so lange sie weich werden; nehme sie heraus, lasse sie auf einem Brett oder Teller erkalten, bestecke die erkaltete Schnitze mit Zimmet und Nägelein, und lege sie in ein gleich weites Zuckerglas oder irrden Geschirr. Nach diesem läutere zu einem Pfund Schnitze drey Vierling Zucker mit etwas Rosenwasser, giesse nach dem Sieden den Safft von etwa drey Quitten an den Zucker, und siede es mit einander; lasse es erkalten, und giesse von dieser kalten Brühe so viel an die Schnitze, daß sie darüber geht. Nach etlichen Tagen giesse den Safft wieder von den Quitten ab, siede ihn noch einmahl und giesse ihn warm daran. Je öffter man den Safft abgiesset und wieder siedet, je länger halten sich die Schnitze; doch müssen sie auch mit saubern Brettlein und Steinlein beschwert werden.

30. Nusse besser einzumachen, als im ersten Theil.

Lege am Johannisabend gebrochene Nusse in ein irrden Geschirr, und giesse 14 Tage lang täglich frisch Wasser daran. Nach diesem nehme die gewässerte Nusse in ein sauber Einmachkesselein, schütte frisch Wasser daran, und hänge es übers Feuer. Wenn das Wasser nebenher zu sieden anfangt, und keine Bläsgen oder Bläterlein bekommt, aber durchaus noch nicht recht siedt; so giesse das Wasser eilends davon und wieder frisches daran; hänge es auf obige Weise wieder über das Feuer, giesse es, wann es zu sieden anfangen will, wieder ab, und thue dieses so lang und viel, bis das Wasser gar nimmer bitter ist, mithin acht bis neun mahle. Alsdenn nehme die Nusse heraus, stupffe sie mit einer Spindel, lasse sie zwey Tage an einem lüfftigen Orte liegen, und bestecke sie mit Nägelein und Zimmet; nehme eben so schwer geläuterten Zucker als die Nusse wägen, lege sie darein, und lasse sie nur einen Wall thun. Nach diesem nehme die Nusse heraus

aus, lasse sie erkalten, und lege sie in Zuckergläser; den Safft aber siede noch eine gute Weile. Endlich lasse auch den Safft erkühlen, und giesse ihn an die Nusse, und beschwere sie mit saubern Brettlein und Steinlein. Nach etlichen Tagen giesse den Safft davon, lasse ihn noch einen Sud thun, und giesse ihn wieder kalt daran. Etliche distiliren sie auch an der Sonne.

31. Citronensafft.

Nehme so schwer ausgepreßten Safft von Citronen, als Zucker, siede ihn in einer mößingenen Pfanne und verschäume ihn wohl, lasse ihn fortsieden, bis er ist wie ein dünner Quittensafft, und verwahre ihn. Mit dem Zucker kan man abbrechen oder zugeben, nachdeme man ihn süß haben will.

32. Unschlitt auszulassen, daß wenig oder nichts davon geht.

Hacke das Unschlitt ganz klein, mache Wasser in einem Kessel siedend, und schütte, wenn es in völligem Strudel ist, das gehackte Unschlitt darein, lasse es in dem Wasser aus, bis es genug hat; halte aber immer einen Hafen siedendes Wasser im Vorrath, von welchem du den Kessel wieder zufüllen kanst, wann das Wasser wieder eingesotten hat. Endlich, wenn das Unschlitt genug gesotten hat, nehme den Kessel vom Feuer und laß alles kalt werden; den Guß Unschlitt hebe oben von dem Wasser ab, und verwahre ihn zu deinem Gebrauch. Man kan, so offt man will, ein Stück davon nehmen, und auf eine der oben im ersten Theil beschriebenen Arten, gegossene oder getunkte Lichter daraus machen.

Das Frauenzimmer ist nicht immer ledig, sondern auch verheurathet, und öffters gesegneten Leibes. Damit wir nun jedermann dienen, so wollen wir auch eine Verzeichniß beyfügen, wie sich eine Frau vor, in- und nach der Geburt zu verhalten habe, und allerley durch die Erfahrung bewährte Haußmittel an Hand geben.

33. Stärkung des Kindes in Mutterleib.

Läutere ungefehr 4 Löffel voll Honig in einem kleinen Gläßlein voll Rosenwasser; schäle einen Vierling Mandel, und schneide sie länglicht, lasse sie so lange als weiche Ayer in dem geläuterten Honig aufsieden, und esse täglich zweymahle davon. Es stärket das Kind, und ist von einer fürnehmen Standesperson bewährt erfunden worden. Oder:

Oder:

Nehme blau Eisenkrautwasser und Kinderbalsam, eines so viel als das andere, menge es untereinander, und nehme Morgens und Abends zwey Löffel voll davon ein. Es ist auch nicht ohne, wenn man den Nabel äusserlich mit Kinderbalsam schmiert.

34. Wider das Herzgeblüt.

Nehme 3 Löffel voll gestossenen Caminrues, 3 Messerspitze voll Mastix, und eine ganze gestossene Muscatennuß, lasse alles in gutem Weineßig so lange als harte Ayer sieden, thue es in drey zerschiedene Säcklein, und lege auf jede Puls eines, und das dritte auf das Herz.

35. Die Nachgeburt zubefördern.

Nehme den dritten Theil eines Quintleins Holwurz, 1 Loth Kuchernerbis, braunen Galgant und Muscatenblüth, jedes so viel man zwischen zwey Finger fassen kan, und lasse es in einer Hünerbrühe sieden, lege ein Stücklein Butter darein, und trinke von dieser Brühe. Es hat schon offt erwünschte Würckung gethan.

Oder:

Nehme Melissen und Andorn, jedes eine Hand voll, siede es in Milch, und lege es auf den Nabel.

Oder:

Wann dieses nicht helfen will, so setze die Frau auf den Nachtstuhl, stelle eine Glutpfanne unter sie, und wirf einen Gran Bisam auf die Glut, daß der Rauch davon zu ihr in den Leib geht.

Oder:

Nehme Heublumen, Reblaub, Bohnenstroh und Camillen, jedes zwey Hände voll, siede es in einer Maas Wasser in einem verdeckten Hafen, und lasse den Dampf zu der Frauen gehen. Doch hat man dieses nicht nöthig, so lange gelindere Sachen helfen.

36. Wenn ein Kind schwach auf die Welt kommt.

Zünde entweder ganzen Augstein an, und halte es ihm für die Nase, oder schneide einen Zwibel mitten entzwey und thue ein gleiches.

37. Wenn es sich nicht erhohlen will.

Lege ihm ein mit Carfunkelwasser gefeuchtetes Tuch auf den Kopf und auf das Herz, bade es in lauter warmen

Wein, und streiche ihm einen Tropfen Angsteinöl in den Gaumen.

38. Wider die Engbrüstigkeit der Kinder.

Nehme die Brosamen von einem Weißbrod, und siede sie in Geißmilch, biß du sie wie einen Brey rühren kanst; thue Saffran daran, bis sie recht gelb ist; brate einen Zwibel, bis er ganz weich, verrühre ihn, und menge ihn auch unter das verrührte Weißbrod, daß alles zusammen wie eine Salbe wird. Streiche davon auf ein dickes Tuch, und lege es dem Kind so warm, als es solches leiden kan, auf die Brust. Wenn es trucken ist, bestreiche es wieder frisch, und halte zwey bis drey Tage damit an. Dieses Mittel hat schon recht gute Proben gethan.

39. Wider das Grimmen der Kinder.

Nehme purgirenden Rosensafft und purgirenden Wegwartensafft, eines so viel als das andere, nur gib ihm 3. Scrupel davon ein.

Oder:

Nehme Darmgichtwasser, Hünerdärmwasser, Pfaffenröhrleinwasser, und Gichtrosensafft, eines so viel als das andere, und gib ihme in seinem Löffelein davon ein.

40. Milchbringendes Pulver.

Nehme von einem gedörrten und zu Pulver gemachten Küheuter zwey Quintlein, und ein Quintlein Pastinatsamen, stosse es recht klein, und vermische es mit 4 Loth reinlich gestossenen weissen Zuckercandel. Hievon gieb alle Morgen und Abend der Frau ein klein Löffelein voll, und reibe täglich, je öffter je lieber, die Milchröhren mit warmen Tüchern.

Oder:

Klopfe einen Ayerklar recht wohl, thue einen guten Messerspitz voll Saffran, und drey Monathschmalz so groß als ein Ay dazu, klopfe alles eine Stunde lang unter einander, streiche es auf ein ungebleichtes hänfines Tuch, und lege es über die Brüste. Wenn es trucken ist, streiche es auf ein ungebleichtes hänfines Tuch, und lege es über die Brüste. Wenn es trucken ist, streiche es jederzeit wieder frisch. Es thut gleichfalls gute Dienste.

41. Sehr bewährtes Wundöl.

Nehme ein Pfund des besten alten Leinöls, ein Pfund des besten alten Baumöls, und des besten lautern Venedischen Terpentin 8 Loth. Die beyde Oele thue zusammen

in

in eine mößingne Pfanne, und halte sie über einem kleinen Kohlfeuer, biß die wässerigte Art des Oels ganz vergeht, und es eine reine Flamme gibt, wenn man etwas in das Feuer sprißt. Alsdann thue die Pfanne herab, mische den Terpentin darein, und laß ihn darinnen erwarmen, thue ferner den vierten Theil eines Quintlein weissen Vitriol und ein Loth Spangrün dazu, und rühre es mit einem hölzernen Spatel eine Stunde über einem gelinden, aber ja nicht starcken Kohlfeuer, weil sonsten der Vitriol und Spangrün verbrennt. Nach diesem thue es vom Feuer, laß es eine Weile stehen und erkalten, und thue ein wenig Spicanardi oder Balsamöl darein, damit es einen guten Geruch bekommt. Auf diese Weise hast du ein wunderbarlich gut Oel, welches Wunden und Erbgrind heilet, Wehetage leget, und den Brand löscht, wann man die Wunden fleißig damit beschmieret. Wenn man es noch wenig in das Geschirr thut, worinnen man es verwahren will, so hat es desto mehr Krafft.

42. Bewährte Kunstsalbe für eine schwangere Frau, daß sie mit GOttes Hülfe geschwind und leichtlich gebähren kan.

Nehme 6 Loth Eybischwurzel, und stosse sie im Mörser, thue eben so viel Mark von einem rothen Ochsen dazu, laß es wohl zusammen sieden, giesse ein paar Löffel voll Spicanardiöl darein, und lasse es wieder ein wenig sieden; endlich drucke es durch ein Härintuch, und verwahre es zum Gebrauch. Ungefehr 4 Wochen vor der Geburtszeit solle die Frau alle Abend so groß als eine kleine Haselnuß von dieser Salbe nehmen, und so wohl den Rucken als den Bauch neben dem Nabel damit schmieren.

43. Gute Heilsalbe.

Nehme Hirschunschlitt, Jungferwachs, ungeläutertes Schmalz, und Nürnbergerschmeer, eines so viel als das andere; schneide den Schmeer und das Wachs ganz klein, damit es desto geschwinder zerfließt, thue alles zusammen in eine mößingne Pfanne, und lasse es auf einem gelinden Kohlfeuer so lange als harte Ayer sieden, seihe es durch ein Tüchlein, und lasse es gestehen. Es hält seine Probe.

44. Für das Herzgesperr der Kinder.

Nehme 1 Loth Violen- und Camillenöl, eben so viel süß Mandelöl, 2 Loth Capaunenschmalz, und verlasse das

Schmalz, thue 1 Loth Eybisch- und ein wenig Saffran-Blümlein darunter, und salbe das Kind fleißig damit, es ist bewährt erfunden worden.

45. Köstliches Wasser in allen Ohnmachten, auch zu Stärkung der Kinder in Mutterleib, 2c.

Würge einem Capaunen den Hals ab, daß kein Blut davon kommt, hänge ihn bey den Füssen auf, daß das Blut unter sich zu dem Hirn geht, und bereite ihn, als wenn du ihn essen wolltest, doch thue die Fette davon, und lasse das andere dabey. Thue in einen Hafen, in welchen viel Wasser geht, siede ihn darinnen, bis das Fleisch sich von den Beinen leicht abschält, und stosse ihn im Mörser; die ganze Brühe, welche so dick als ein mittelmäßiges Habermueß seyn solle, treibe durch einen Durchschlag; nehme Ingwer, Muscatennuß, Galgant, Nägelein, langen Pfeffer, Muscatenblüth, Paradießkörnlein und Zimmet, jedes ein Loth, stosse ein jedes besonder, rühre es hernach untereinander, und unter den durchgetriebenen Capaunen, laß es 24 Stunde stehen, und distilire es alsdann mit Fleiß. Willt du dieses Wasser für Ohnmachten gebrauchen, so thue unter eine Maas desselben ein Loth Ochsenzungenwasser, und kaum vor dem Brennen, etwas edle Salbey und Lavandelkraut, und brenne es gemächlich. Es dienet auch trefflich, wenn sich ein Mensch verblutet, es seye gleich im Fliessen, in Kindbetten, im Aderlassen, durch Wunden oder sonsten.

46. Köstliches Pulver für das Abnehmen der Kinder.

Binde zwey Loth Loorbeer in ein Tüchlein, lasse sie in einem Backofen recht dürr werden, daß man die Schelfe davon thun kan, nehme zwey Loth gebrennt Hirschhorn, zwey Loth Muscatennuß, ein halb Loth Lungenkraut, einen Gran weisse Violwurzel, und ein halb Loth Angelica oder Glockensamen dazu. Stosse alles untereinander, mache ein zartes Pulver daraus, und gieb dem Kind alle Morgen, Mittag und Abend im Brey einen Messerspitz voll davon. Es hat seine gute Wirkung schon sehr offt bewiesen.

47. Ausserordentlich gute Pomade.

Schäle eine Anzahl gute wohlgeschmackte Aepfel, schneide sie in 6 oder 8 Stücke, und bestecke sie mit ausgelesenem Zimmet

Zimmet und Nägelein, thue sie in eine halbmäßige Kanne, daß sie mehr als halb voll von den Aepfel wird, mische 2 Loth *Asa dulcis*, und eben so viel in Stücke geschnittene Muscatennuß, 4 Loth dreyzackigte Spica und ein Quintlein Gampfer darunter, thue es alles zusammen, und fülle die Kanne vollends mit Rosenwasser, spriesse aber zuvor Hölzlein in die Kanne, daß die Aepfel nicht in die Höhe können, hernach verbinde die Kanne mit einem Tüchlein, und lasse sie stehen. Inzwischen nehme fünf völlige Pfund frischen Speck von einem verschnittenen Schwein, schneide ihn zu kleinen Grüben, und zerlasse ihn auf einer gar gelinden Glut, damit er schön weiß bleibt; giesse ihn auf ein kalt Wasser, lasse ihn erkalten, und wasche ihn oft aus kaltem Wasser; schütte ferner die Aepfel mit allem in einen Hafen, thue den Speck auch dazu, bedecke den Hafen wohl, und lasse es miteinander sieden. Willt du die Probe machen, ob es genug gesotten seye, so wirf einen Tropfen davon auf die Kohlen. Pratzelt es nimmer, sondern riecht nur, so hat es genug. Alsdann nehme 6 Loth schön weiß Wachs, und zerschneide es in ein Becken, seihe das im Hafen Gesottene durch ein Tuch auch dazu, drucke es aber nicht aus, sondern lasse nur durchlauffen, was von selbsten durchgeht, und fasse es in Gläser. Wer es wohlriechend will, der bestecke die Aepfel desto besser, oder thue ein Loth Storax Calam, und ein wenig Bisam darein. Es heilet alle Sprünge an den Leffzen, machet die Hände glatt und zart, und ist noch zu viel andern Dingen gut und heilsam.

48. Schöne und doch wohlfeile Wachslichter.

Nehme etwas ungelöschten Kalch, mache ihn zu Pulver, und thue es in das zerlassene Unschlitt. Wenn es kalt, fällt der Kalch zu Boden, und das zerlassene Unschlitt bleibt fein hell und schön stehen. Von diesem Unschlitt thue ein starkes Viertelpfund unter drey Viertelpfund zerlassenes Wachs, und giesse die Lichter. Sie können für lautere Wachslichter gelten.

49. Trefflicher Syrup von rothen Rosen.

Nehme ein halb Pfund wohl abgetrocknete, oder gar dürre rothe Rosen, thue sie in eine zinnerne Flasche, welche halb voll davon wird, fülle die Kanne vollends mit heissem Wasser, und lasse es stehen, bis es gar ausgezogen, das und

Wasser die Krafft der Rosen ganz an sich gezogen hat. Nach diesem seihe das Wasser ab, und drucke die Rosen darein aus. Nehme wieder andere getrücknete oder gedörrte Rosen, thue sie wieder in die Kanne, und giesse das ausgedruckte Rosenwasser wieder daran, lasse es auf das neue daran stehen, bis es die Krafft der frischen Rosen wieder an sich gezogen hat. Presse die Rosen wie zuvor aus, und seihe das Wasser recht reinlich. Thue zu dem ausgedruckten Wasser eben so viel Zucker, als das Wasser wiegt, welches ungefehr zwey Pfunde betragen wird, und eine halbe Maas schönen rothen Roseneßig, mische alles zusammen, und siede es lange gemächlich, bis es wird wie ein Honig. Hievon solle man einem krafftlosen Menschen Löffelvollweise eingeben, und, wenn er grosse Hitze hat, mit Schwarzkirschen- oder Violenwasser vermengen. Es ist eine treffliche Stärkung und Kühlung des Herzens, und erfrischet Zunge und Hals.

50. Köstliches Zahnpulver, welches die Zähne sehr weiß macht, und für schmerzhaffte und flüßige Zähne trefflich dienet.

Nehme beliebige Kiselsteine, mache sie im Feuer glüend, und lösche sie mit Scheidewasser ausser dem Feuer in einem Geschirr ab; lege sie wieder in das Feuer, bis sie glüend sind, und lösche sie ein paar mahle mit gutem scharffen Eßig ab, daß sie ganz mürbe werden. Alsdenn trückne sie und stosse sie mit einem Mörser zu einem zarten Pulver.

Nach diesem nehme Bimsenstein, stosse ihn klein, und giesse etwas Scheelkraut- und Eisenkrautwasser, aber nicht zu viel auf einmal daran, und reibe ihn auf einem Farbenstein, wie die Mahler haben, ganz zart, lasse ihn von selbsten wieder trücknen, und reibe ihn noch einmahl.

Auf gleiche Weise verfahre mit gebranntem Hirschhorn, und reibe es mit Bertramwurzel- und Meisterkrautwasser ab. Endlich reibe weisse und rothe Corallen mit Rosen- und Majoranwasser auf gleiche Art zart.

Wenn alles bereitet ist, nehme 2 Loth gepulverten Kieselstein eben so viel Bimsenstein, und gleichfalls 2 Loth gepulvert, Hirschhorn, ein Quintlein Corallen, 3 Quintlein präparirten Weinstein, Aloe ein Loth, Violwurzpulver

drey

drey Quintlein, Mastix und Myrrhen jedes anderthalb Quintlein, Muscatennuß, Zimmet und Nägelein, jedes ein Quintlein, und weissen Zucker nach Gutdüncken. Mache alles zu einem zarten Pulver, mische es untereinander, und reibe die Zähne fleißig damit.

51. Besonder gutes Aquavit für den Schlag des Herrn von * * *

Nehme Citronenschelfen, Pomeranzenschelfen, Isopen, Rauten und Thimian, jedes ein Loth; Beymenten, Benninzerrosen, Benedictenwurzel und Scharlachblumen, jedes zwey Loth; Aglaybiumen, Lavandelblumen, jedes 3 Loth; Agelissen, Majoran, Salbeyblumen, Camillen, jedes 3 Loth; gelbe Violen, Nägelblumen und braune Betonien, jedes 4 Loth; Rosen, Boragenblumen und Ochsenblumen, jedes 5 Loth; Mayenblümlein, Lindenblüth, Roßmarin und Schlüsselblumen, jedes 6. Loth; Anis, Fenchel und Coriander, jedes 2 Loth; 35. Wachholderbeere, 35 Benningerrosenkerner, 21 Lorbeere, Cardemomen, Zitwar und Muscatenblüth; jedes 1 Loth; Ingwer, Cubeben, Galgant und Muscatennuß, jedes 2 Loth; Violwurzel 3 Loth, und 1 Pfund Zimmetrinden.

Von den Blumen und Kräutern sammle jedes zu derjenigen Jahreszeit, worinnen sie am kräfftigsten sind, thue sie in einen 6 mäßigen gläsernen Kolben, und giesse anderthalb Maas des besten Weins, und einen halben Schoppen gerechten Branntenwein daran. Wenn alles beysammen ist, thue das Gewürz gröblicht gestossen darunter, giesse noch anderthalb Maas Malvasier dazu, damit der Safft darüber geht, und menge es wohl untereinander. So bald du zu sammlen anfängst, und der Wein daran ist, rüttle das Glas alle Tage, damit es oben nicht konig wird, und mache das Glas wohl zu, daß es nicht verriechen kan. Wenn das Gewürz daran ist, lasse es noch 14 Tage an einem weder kalten noch warmen Orte stehen, und distilire es fleißig in einem Balneo Mariä. Wer will, kan auch etwas Ambra darein thun.

52. Der vier Meisterwasser für den Schlag.

Nehme eine Hand voll Herzkraut oder Melissen, eine Hand voll Rauten, eine Hand voll Ispen, eine Hand voll spitzige Salbey. Hacke alles klein, thue es in eine zinnerne Kanne oder Flasche, und giesse eine Maas des besten Weins daran;

daran; mache es wohl zu, grabe es in einen Keller, und lasse es vier Wochen darinnen stehen. Alsdann distilire es. Es ist ein köstliches Wasser.

53. Gutes Hauptwasser der Frau von * * *

Nehme vier Loth Galgant, zwey Loth Nägelein, zwey Loth Muscatennuß zwey Loth Spicanardiblümlein, u. ein Loth Rosmarinblüst, thue alles zusamen in ein Glas, und giesse soviele starcken Brauntenwein daran, daß er über das Obige geht; lasse es etliche Tage auf einem warmen Ofen stehen, und bestreiche im Nothfall den Wirbel des Haupts und das Genick damit.

54. Gewisse Kunst wider den Scharbock.

Nehme eine Hand voll Eichenlaub, eine Hand voll Birkenlaub, eine Hand voll Braunbeerkraut, auch eben so viele Rauten und schmahle Salbey, und Alaun so groß als eine welsche Nuß. Sammle alles dieses im Sommer, und siede es im guten alten Bier; nehme offt davon in den Mund, gurgle dich damit, und trincke auch wohl etwas weniges davon. Man hat viele Proben von der Wirkung dieses Mittels.

55. Hegenlattwerge.

Schneide Butzen und Stiele von denen Hegen hinweg, und die Hegen selbsten mitten entzwey, thue die Kernen und das Harigte sauber davon, und lasse die gesäuberte Hegen recht taig werden. Wenn sie taig genug seyn, hacke sie klein, thue so viel gesiebten Zucker darunter, als die Hegen im Gewicht halten, lasse alles zusammen in einer Pfanne unter beständigem Rühren darnach warm werden, daß sie ein wenig trücknen, und thue sie in Gläslein oder Zinnschüsselein, aus welchen sie wieder können heraus geschnitten werden.

56. Gewürzte Lattwerge mit Honig.

Siede zwey Pfund Quitten in einer Maas Honig, bis du die Quitten zerdrücken kanst, verrühre sie wohl, und siede sie weiter fort, bis sie so dicke seyn, daß sie einen Faden ziehen und gestehen, wenn man etwas davon auf ein Zinn fallen läßt. Alsdann thue gröblicht gestossenes Gewürz, nemlich drey Quintlein Muscatennuß, eben so viel Zimmet, drey Quintlein Nägelein, und zwey Quintl. Ingwer darunter, und giesse es in Schächtelein.

57. Weisse Lattwerge.

Nehme ein Pfund Quittenmark, wie zu denen Quittenzeltlein, und ein Pfund gestossenen Zucker. Den Zucker zerlasse mit ein wenig Rosenwasser, bis er verzehrt, und siede ihn, bis er spinnt; thue das obengemeldete Mark darein, und rühre es, bis es sich abschält. Es ist eine schöne und gute Lattwerge, die man in Mödel oder Schachteln giessen kan.

58. Gute Laxierlattwerge.

Nehme fünf oder sechs gemeine Quitten, schneide sie in Schnitze, thue sie in eine mößingene Pfanne oder Kessel, giesse Wasser daran, daß es über die Schnitze gehet, und siede sie so weich, daß sie zum Durchtreiben recht sind. Alsdann schütte sie samt dem Wasser in einen härinnen oder sonsten saubern Sack, laß es von sich selbst durchtropfen, und drucke es zuletzt vollends mit den Händen. Nach diesem nehme schöne Quitten, stich sie aus, und schäle sie, schneide sie in ganz dünne und gleiche Schnitzlein, und nehme drey Pfund solcher Schnitzlein, giesse einen Schoppen Rosenwasser daran, lasse sie eine Weile darinnen liegen, und schwinge sie wohl, daß sie gleich angefeuchtet werden. Endlich nehme drey Pfund des durchgepreßten Saffts, drey Pfund weissen Zucker, und die ersterwehnte Schnitzlein in eine mößingene Pfanne, rühre es über dem Feuer zuweilen um, und lasse es kochen, bis du im Umrühren den Boden siehst. Alsdann giesse es fein dicke in die Schachteln, und lasse es gestehen.

59. Stopplattwerge für die weisse und rothe Ruhr.

Nehme ein völliges Pfund geschälte Quitten, ein Pfund ausgesäuberte Hegen, ein Pfund Mespelen, und eben so viele Sperberlinge, siede alles in geriebenem Quittensafft, bis es zum Durchtreiben recht ist. Alsdenn treibe es durch ein Tuch, und siede es in Zucker und Honig, bis es sich von der Pfanne schält, und einer andern Lattwerge gleicht, und giesse sie in Schachteln. Wenn man vor und nach dem Essen einer Castanien groß davon einnimmt, dient sie trefflich wider die Ruhr.

60. Aepfellattwerge für den Durst.

Nehme guten süssen Traubenmost, lasse ihn ziemlich dicke sieden, thue ziemlich viel geschälte und in dünne Schnitze geschnittene Süßäpfel darein, und lasse sie ganz weich darin-

darinnen kochen, treibe sie durch ein Tuch, thue Zucker und Honig darein, doch daß es nicht zu süß wird, siede es zu einer Lattwerge, thue etwas grob gestossenen Coriander, und Fenchel darein, und giesse sie in Schachteln.

61. Magenlattwerge.

Verschaume eine Maas guten Honig wohl; wasche und schabe einen grossen Stengel Meerrettig, und stosse ihn klein, siede den gestossenen Meerrettig im Honig, bis er ein wenig braun wird, siede es zu einer Lattwerge, und thue, wenn es fast genug gesotten hat, Muscatennuß, Zimmet, Ingwer, Galgant, Calmus, Zittwar, Cardemomen, Cubeben, Nägelein, Pfeffer, jedes ein Quintl. gröblicht gestossen darunter, laß es ein wenig erkühlen, und giesse es in Schachteln.

62. Nußackermann.

Nehme 150 schöne Nußkerne, weiche sie neun Tage in frisches Wasser, und giesse solches alle Morgen ab, und wieder frisches Wasser daran. Nach verflossenen neun Tagen, nehme sie aus dem Wasser, und lege sie über Nacht zwischen zwey Tücher. Des Morgens hacke die Nusse ganz klein, thue sie in eine mößingene Pfanne, und giesse geläuterten Honig nach Belieben darein, siede so gleich die Nusse zu einem Ackermann oder Lattwerge, stosse zwey Loth Ingwer, ein Loth Pfeffer, drey Quintlein Zimmet, ein halb Loth Calmus, und eben so viel Paradieskörner, ein Quintlein langen Pfeffer, Cardemomen und Cubeben ein Quintlein, alles gröblicht, mische es unter die Nußlattwerge, und rühre es um, lasse es noch einen Sud thun, und verwahre es.

63. Sehr bewährtes Pflaster zu alten bösen Schäden, aus schwarzen Blattern.

Nehme eine Anzahl Nägelbiren, wie sie vom Baum kommen, thue sie in ein Häfelein, verkleibe es recht wohl, setze es zum Feuer, und lasse die Biren zu einem Pulver verbrennen. Nehme ferner drey Monathschmalz, zerlasse es, thue das Pulver darein, und mache eine Salbe daraus. Mit dieser schmiere den Schaden täglich zweymahl. Es thut gute Wirkung. Das Pulver an sich ist auch gut zum Einstreuen in den Schaden.

64. Salbe für die Blattern, daß sie bald abdorren, und die Flecken vergehen.

Nehme Geißbutter, der nicht in das Wasser gekommen ist, und wasche ihn im Rosenwasser, bis das Wasser helle davon laufft; rühre ihn herach, bis gar kein Wasser mehr darinnen ist, und lasse ihn über dem Feuer schmelzen. Thue ihn wieder von dem Feuer hinweg, und zwey Loth durchgesiebtes Bleyweiß, samt einem halben Loth Campher darein, und rühre es, bis es erkaltet und gestanden ist. Schmälze Morgens und Abends etwas davon, und beschmiere die Blattern damit. Es ist sehr gut.

65. Brandsalbe.

Stecke frischen Speck an einen Spieß, wickle ihn in ein Papier, und laß ihn anbrennen und in Rosenwasser tropfen, wasche ihn in dem Rosenwasser wohl, und seye versichert, daß du hieran eine gute Brandsalbe hast.

66. Tragantzuckerwerk.

Weiche beliebigen Tragant über Nacht in Rosenwasser, treibe ihn hernach durch ein Tüchlein in einen Mörser, stosse und vermische denselben im Mörser so lange mit Zucker, bis es fast trocken, und ein Taig wird, der an den Händen nicht mehr klebt und sich wällen läßt. Nach diesem nehme ein ander sauber Tüchlein, benetze solches mit Rosenwasser, schlage den Taig darein, brich alsdann kleine Stücklein davon, wälle sie, drucke sie in Mödel, und backe sie allgemach in der Dortenpfanne.

67. Gutes *Aqua Vitae*.

Nehme drey Maas beliebigen Branntenwein, besonders guten Fruchtbranntenwein, daß der Trank nicht zu stark wird. Wilt du aber Weinbranntenwein nehmen, so muß der Zucker mit desto mehr Wasser geläutert werden. Ferner nehme anderthalb Loth Zimmet, ein halb Quintlein weissen Pfeffer, anderthalb Loth Nägelein, von einer Pomeranzen, oder von einer Citronen, die klein geschnittene Schaalen, und ein Pfund schwarze dürre Waldkirschen, stosse dieses alles klein, daß es bey nahe wird wie Theriac; mische es zu solchem Ende alles vorher unter einander, thue es Handvollweiß in den Mörser, und fülle das gestossene sogleich allemahl in den Branntenweinkolben, lasse es

zehen

zehen bis 14 Tage an einander stehen, rüttle es aber alle Tage zweymal. Hierauf röste drey Pfund Zucker in einer tauglichen Pfanne, giesse drey Schoppen Schlehenblüthwasser, und einen halben Schoppen, oder Viertel Rosenwasser daran, setze es über das Feuer, thue einen silbernen Löffel darein, läutere den Zucker also, und schaume ihn wohl ab. Wann er nun schön hell und lauter ist, giesse nach Belieben noch ein wenig Schlehenblüth- oder Rosenwasser darein, daß es desto bälder kalt wird, darnach schütte es in eine grosse Schüssel, giesse den gewürzten Branntenwein ganz sittig darunter, daß das Gewürz, der Satz und das Trübe zuruck bleibt, und thue ihn hernach wieder in den gereinigten Kolben, hänge zwey Gran Bisam und einen Gran Ambra in einem zarten Tüchlein an einem Faden in das Aquavitä, und verwahre es.

68. Hembeersafft.

Verrühre die Hembeere wohl, und lasse sie einen oder zwey Tage im Keller stehen, darnach drucke sie aus, und lasse das Ausgedruckte wieder stehen, bis der Safft hell wird. Nach diesem nimm zu einer Maas Safft 3 Pfund Zucker, läutere ihn, bis er Fasen am Löffel giebt, schütte den Zucker in den Safft, und rühre ihn wohl und lang, thue ihn in Gläser, und verwahre ihn wie den Quittensafft.

69. Vor Maulwürfe und Schaarmäuse in allen Orten.

Mache an einem Abend die aufgeworfene Hauffen eben, Morgens räume sie wieder aus, wo sie frisch aufgeworfen haben, mache das Loch eine Faust hoch tieffer als die Röhre geht, oder der Maulwurf gegraben hat, darnach nehme einer Faust groß ungelöschten Kalch, und lege denselben in das Loch; darauf lasse fünf oder sechs Tropfen Steinöl fallen; giesse auch ein wenig Wasser über den Kalch, daß ein Rauch davon gehet, wie von einer Tobackspfeiffe, daß du siehest, es sey im Brunnen. Alsdenn nimm einen breiten Ziegel, bedecke das Loch vest damit, daß kein Damf heraus steigt; und auf solche Weise verfahre mit allen Löchern; welche aufgeworfen sind von denen Mäusen. Aber *NB.* deßwegen must du sie Abends vorher gleich machen, daß du siehest, welche frisch aufgeworfen sind, und ob eine Mauß zu spühren. Von diesem Dampf werden sie entweder verstickt oder weichen aus dem Garten.

70. Erdflöhe zu vertreiben.

Wenn du Saamen säen willst, es sey was für Saamen es wolle, so nimm Haußwurzel, stosse sie klein, drucke den Safft heraus, begiesse des Abends vor dem Tag, an welchem der Saamen soll gesäet werden, denselben mit diesem Safft, und laß ihn trocken werden, daß er wieder von einander fället, alsdann säe ihn.

Wenn aber die Erdflöhe schon daran sind, nimm eine gute Hand voll Wermuth, thue denselben in einen grossen Hafen mit Wasser, und lege eine Leimschnitte dazu hinein, laß es untereinander versieden, bis der Leim vergangen ist, hernach schütte alles zusammen in einen Zucker, und laß es kalt werden; Nimm eine Ochsen- oder Rindsgall, vermische sie mit dem Wasser, begiesse entweder Morgens oder Abends die Länder damit, hernach nimm Holderholz, brenne es zu Aschen, und schütte die Asche auch darüber.

71. Vor die Bäume, wenn sie den Krebs, Wurm, oder Brand haben.

Nehme zwey Theil Leimen, einen Theil Kühkoth, einen Theil ungelöschten Kalch, etwas Silberglätte, auch Quecksilber, tödte die Letzte im alten Schmeer, und thue es zu dem übrigen; alsdann nimm saure Milch und Eßig, und mache es untereinander, daß eine Salbe daraus wird. Wo hernach der Wurm oder Brand ist, schneide ihn heraus, bis es neu Holz hat, und schmiere den Ort wohl mit der Salbe.

72 Vor die Haasen und Ungeziefer bey den Setzlingen oder Kraut.

Nehme vor zwey Kreutzer Teuffelsdreck, und einen Vierling Schweinenschmeer, zerschneide ihn, und brenne das Fett davon aus, nehme solches, und einen Löffel voll Kühnruß und einen Schuß Pulver dazu, lasse es etlich mahle aufkochen, und darauf kalt werden, daß es eine Salbe daraus wird, und schmiere die Setzlinge damit.

73. Wann ein Baum blühet, die Blüth abfällt, und doch nicht tragen will.

Räume den Baum gegen der Sonnen Aufgang, bohre ein Loch in die Hauptwurzel etwa eine Hand hoch mit einem rechten Bohrer, nimm ein halb Loth Quecksilber in einen Federkiel, thue es ins Loch, mache einen Zapfen von einem Weißdorn, schlage ihn hinein, und mache die Erde wieder dafür.

74. Maußkugeln zu machen.

Nehme ein halb Loth Mercurius, und um 4 Kreutzer Krebaugen dazu, hernach ein halb Viertel weisses Mehl, und für zwey Kr. weissen Zuckercandel, rühre es mit einem süssen Rohn an, wie einen Brodtaig, mache Kugeln daraus, wie eine Schießkugel, und lasse sie nach und nach drocknen. Was blind auf die Welt kommt, stirbt davon.

75. Roßmaringeist.

Nehme zwey Maas des besten Branntenweins, ein Pfund Roßmarinblüth, eine Hand voll Myrrhen, eben so viele Violen, eine Hand voll Ochsenzungenblümlein, eine Hand voll Salbeyblüth, eine Hand voll leibfarbe Rosenblätter, eine Hand voll rothe Nägelein, eine Hand voll Lavandelblümlein, eine halbe Hand voll Weinrauten, eine Hand voll Beymenten, eine halbe Hand voll Melyssen, eine halbe Hand voll Wachholderbeer, ein Loth Muscatennuß, eben so viel Nägelein, Zimmet, Zittwar, Galgant, Cubeben, Cardemomen, Pfeffer, Ingwer, Paradießholz, Fenchel und Anis, und von zwey Citronen die klein geschnittene Schaalen, thue alles zusammen in ein Glas, und stelle es in die Sonne, aber die Blumen müssen alle grün seyn; Brenne es hernach fein kühl, und verwahre es wohl. Es ist für Flüsse und für den Schlag sehr gut.

76. Violenbranntenwein.

Zu einer halb Maas Branntenwein nehme drey Händ voll zerklopfte Violenblätter, giesse den Branntenwein darüber, lasse ihn drey Tage daran stehen, drucke ihn durch ein Tüchlein; nehme wieder frische Violen, und wiederhohle es drey mahle. Darnach stelle es sechs Wochen in die Sonne, thue zwey Loth grob gestossenen Zimmet, und dritthalb Vierling fein gestossenen Zucker dazu, schütte es hin und wieder, und stelle es noch drey Tage in die Sonn. So ist es fertig und lange gut.

77. Butter einzusalzen, daß er sich das ganze Jahr hält.

Nehme den Butter, thue ihn in eine saubere Schüssel, schütte Wasser daran, und knette ihn, damit alle Milch oder Unsauberkeit heraus kommt, zwey oder drey mahl wohl durch; hernach giesse das Wasser sauber ab, rühre in ein Pfund Butter zwey Loth Salz, stosse es entweder mit einem höltzernen

Stempffel, oder mit der Hand durcheinander, lasse es in einem Keller oder kühlen Gewölbe drey oder vier Tage stehen, und knette es wieder, bis das sprenglichte vergehet, stosse ihn in ein eichenes Fäßlein wohl und hart ein, lasse das Salzwasser eine gute Hand hoch darauf stehen, setze es in einen guten kalten Keller, und nehme nach Belieben davon. Auf diese Art machen sie in Thüringen allen gesaltzenen Butter, welcher gewiß sehr niedlich und schmakhafft ist.

78. Herrn von L . . . *Rosolis.*

Nehme Zimmet zwey Loth, Nägelein drey Quintlein, Cardemomen drey Quintlein, frische Citronenschaalen drey Loth, schwarzen Kirschengeist drey Schoppen, oder eine Maas. Thue dieses in ein Kolbenglas, und distilire es. Nach diesem menge ein halb Pfund im Rosenwasser aufgelößten Zucker, Ambra zwey Gran, *Mosch. opt.* vier Gran, und Coccionellen 20. Gran darunter, und lasse es durch ein Fließpapier lauffen.

79. Eine Blume zu verändern, Goldgelb, weiß, Grasgrün, violet.

Nehme einen Nägelstock im Monat Merz, schneide einen Zacken am Stock unten halb voneinander, oder spalte ihn, doch nicht gantz durch, thue ein Höltzlein hinein, daß der Riß offen bleibt, aber umlege es vorhero mit Wachs, und laß etliche Tropffen gelben Violensafft hinein fallen, drucke es mit Wachs zu, und verbinde es mit einem reinen Lumpen. Grün zu machen, nehme Korn-Grüß, hacke es klein, drucke den Safft heraus, und verwahre es, wie oben gesagt, oder nehme blaue Violen, stosse sie, mache den Safft heraus, und thue wie vor. So kan man an einem Stock verschiedene Blumen machen, wenn sie gerathen.

80. Guter Zucker vor die Miltz-Blähung und Schmertzen.

Nehme eine Hand voll frischen Römischen Sauerampfer, eine gute Hand voll sauber verlesenen Brunnenkreßich, fünf Loth Wegwarten-Wurtzeln, zwey ganze Citronen, und einen Vierling Zucker, stosse alles klein untereinander, verwahre es in einem Zuckerglas, und nehme Morgens und Abends einen guten Messerspitz voll. Es ist vom Herrn D. C. * * * sehr bewährt erfunden worden.

81. Goldener Rosensafft.

Rupfe die leibfarbe Rosen ab, thue das Gelbe und Weisse davon, presse es aus, und lasse ihn nach dem Auspressen über Nacht stehen. Des andern Tages nehme einen Vierling lautern Safft, und anderhalb Pfund des reinesten und zart gestossenen Canari=Zuckers, thue ihn in den Safft, rühre es wohl durcheinander, fülle ein Glas damit, doch nicht ganz voll, verbinde es, und stupfe mit einer Nadel oben Löcher darein, stelle es an die Sonne, lasse es acht Wochen daran stehen, drucke es alle vierzehen Tage durch ein Tuch, und thue es wieder ins Glas.

82. Geheime Quittenlattwerg in Mödel.

Siede die Quitten, und drucke sie durch ein Tuch, ziehe ihnen die Haut ab, treibe sie durch. Hernach nehme ein halb Pfund Quitten, und zwey Pfund mit Ayerklar und Rosenwasser geläuterten Zucker, und lasse es sieden, bis es Blattern bekommt; alsdann rühre die Quitten, und von zwey Citronen die Schaalen, auf der Glut immerdar untereinander, bis es anfängt zu gestehen, wenn man etwas davon auf einen Teller fallen läßt; schlage es in die Mödel, lasse es über Nacht darinnen stehen, thue es heraus auf ein Papier, und lasse es bey einem Ofen trücknen. Willt du sie roth haben, so färbe den Zucker unter dem Läutern mit Spanischem Flor.

83. Lavandel=Zucker.

Nehme einen Vierling Lavandel=Blumen, vier Loth Muscatennuß, ein Loth Nägelein, ein halb Loth Zimmet, ein halb Pfund Zucker, und ein Loth klein geschnittene gelbe Citronenschaalen; hacke die Blümlein, stosse alles unter das Gewürz, Zucker und Citronenschaalen, thue es in ein Glas, und vermache es; nach acht Tagen giesse 12. Löffel voll Rosenwasser und vier Löffel voll samt denen Wurtzeln gebrenntes Majoran=Wasser darein, und lasse es vier Wochen lang an der Sonne stehen.

84. Ein Nachtlicht aus zubereitetem Unschlitt zu machen.

Nehme sogenannte Schmellen aus dem Heu, und umspinne sie viermal mit Baumwollen zu Dächten in das Nachtlicht; alsdann schlage eine Bleykugel breit, bohre ein

Löchlein

Löchlein dadurch, stecke den Dacht darein, und stelle ihn in ein Gläslein, giesse von dem in dem ersten Theil pag. 392. beschriebenen bereiteten Unschlitt darein, und lasse es stehen bis es hart gestanden ist. Nach diesem zünde es an, putze es, wann es fünf oder sechs Stunde gebrennt hat, mit einem Scheerlein, und wirf das Abgeputzte weg. Auf diese Weise brennt es wieder schön fort.

85. Kräuterwein für einen, dem die Galle in den Magen geloffen ist.

Nehme zu einer Maas Wein ein Loth Rhabarbara, ein halb Loth Sennetblätter, drey Quintlein Tausendgulden-kraut, eben so viel Cardebenedicten, und ein Loth Wermuth, und lasse es an dem Wein stehen. Von diesem Wein trinke des Morgens nüchtern einen halben Schoppen, und wenn dieses bis Mittag keine Wirkung hat, noch ein Glas voll, und fahre drey Tage damit fort. Die Probe ist offt gemacht worden.

86. Bittere Essenz, oder Pest-Brantenwein, auf andere Art, als am ersten Theil.

Nehme der besten Aloe zwey Quintlein, Orientalischen Saffran 15. Gran, Rhabarbara ein halb Quintlein, Lerchenschwamm 15. Gran, Zitwar 8. Gran, Venedischen Theriac ein halb Quintlein, und weissen Zuckerkandel 1. Loth; Schneide alle diese Stücke klein, thue sie in ein Glas, giesse einen Schoppen guten Branntenwein darüber, und lasse alles einige Tage an der Sonne, oder auf dem warmen Ofen distiliren. Nehme morgens und abends oder nachts 30. bis 40. Tropfen, oder endlich einen Löffel voll davon. Es ist eine treffliche Arzney.

87. Noch ein Haupt- und Flüßgeist.

Nehme Merzen-Violen, gelbe Violen, gelbe Batingen, Mayenblümlein, weisse Rosenblätter, rothe Rosenblätter, leibfarbe Rosenblätter, Roßmarinblüth und Blättlein, Majoranblüst und Blättlein, Boragenblümlein, Ehrenpreiß-blüst, Lavandelblümlein, Spicanardi, braunen Bertram, Bisamblümlein, rothe Hünerdärme, Melisenblüst und ein wenig Blättlein, Boleyenblüst, Päonienblüst und Körner, schmahle Salbeyenblüst, edle Beymentenblättlein mit rothen Stielen, Jsopenblüst, rothe Nägelblumen, weissen Oelmagensaamen, 20. zerknirschte schöne Wachholderbeer,

und klein geschnittene Citronenschaalen, eines so viel als das andere. Menge darunter Muscatennuß, Muscatenblüth, Zimmetrinden, Nägelein, langen Pfeffer, Paradieskörner, Cubeben, jedes 1. Quintlein, und ganzen Saffran nur 5. Blumen. Zerstosse dieses Gewürz nicht gar klein, thue es zusammen in ein anderthalbmäßiges Glas, giesse ein Maas des besten Branntenweins daran, stelle es in die Sonne, und verwahre das Glas wohl, damit die Kraft nicht heraus kan.

87. Perlen zu machen.

Nehme beliebige Perlenmutter, oder Grottenschaalen, die man in dem Wasser findt; siede sie recht wohl im Wein, daß man alles Unreine davon putzen kan. Wenn sie wieder recht trocken sind, schabe sie mit einem Messer, bis lediglich nichts mehr, als lauter Weisses daran ist; stosse dasselbe zu einem zarten Pulver, und siebe es durch ein Haarsieb. Nach diesem nehme frischen Thau und das Weisse von einem Ay, rühre es rechtschaffen zusammen, menge das Perlenpulver darein, daß es ein Taiglein gibt, und formire die Perlein nach Belieben; stosse einen Borst dadurch, daß es Löchlein gibt, lasse sie am Borst ein wenig trücknen, lege sie ferner bey dem Feuer in einen Scherben, und schütte sie, wenn der Scherben recht heiß ist, auf trocknen Sand. Endlich nehme etwas Quecksilber, setze es in einem Geschirr zum Feuer, thue die Perlein darein, und rühre sie wohl um, daß sich das Silber daran hängt; darnach thue noch einmahl Ayerweiß daran, und setze sie zur Glut. Etliche nehmen die Perlein von dem Borst ab, sieden sie in dem Oel, und wischen sie in heissem Wasser wohl ab.

88. Haupt- und Flußgeist auf eine andere Art.

Nehme vier Händvoll frische Mayenblümlein, vier Loth breite Salbeyenblätter, wovon die Spitzen abgeschnitten worden, ein Loth Rauten, vier Loth Lavandel samt den Blumen, ein Loth Wermuthkörner, vier Loth Roßmarin mit den Blumen, vier Loth Muscatennuß, vier Loth Nägelein, vier Loth des besten Zimmets, vier Loth Paradießkörner, zwey Loth Muscatenblumen, zwey Loth Zedonien, zwey gute süsse Pomeranzen, zwey Loth Coriander, zwey Loth Pfeffer, vier Loth Canarizucker, vier Gran Zibeth, vier Loth Cubeben und vier Loth Cardemomen. An diese Stücke, wenn sie alle nur groblecht geschnitten sind, giesse drey Maase des besten rectifi-

rectificirten Branntenweins, verwahre es wohl, daß kein Lufft aus oder ein kan, und lasse es 30. Tage stehen. Darnach nehme alles zusammen in einen gläsernen Brennkolben, mache ein klein Kohlfeuer darunter, daß es fein sanft distiliret, und verwahre den Brennzeug auch wohl, daß keine Krafft davon gehet. Wer nicht gern will, kan den Zibet aussen lassen, weil ihn das Frauenzimmer nicht allemahl wohl leiden kan. Ingleichem muß er nicht im blossen Feuer, sondern NB. im Wasser stehen, und distilirt werden. Es ist aber ein trefflich Mittel wider die Chiatic, wann man morgens und abends etliche Tropfen in schwarz Kirschenwasser davon einnimmt, und zugleich den Rucken äusserlich warm damit schmieret. Es dienet auch trefflich wider den Schlag, wann man den Wirbel, Genick und Schläffe damit benetzt. Wann man Arm und Beine gebrochen, netzet man ein Tuch darinnen, und legt es über, so empfindet man keinen Schmerzen. Bey verstauchten und verruckten Gliedern ist es sehr gut zu gebrauchen. Wann man sich gestossen, oder grosse Bäule gefallen, lindert es, und lässet kein geronnenes Blut aufkommen. Ferner ist es dienlich vor den Schwindel, wann man die Schläffe damit schmieret; stellet augenblicklich die Zahnschmerzen, wann man es so warm in den Mund nimmt, als man es leiden kan. Insbesondere dienet es wider das Magenwehe und Muttergichter, wann man nur einen Löffel voll davon einnimmt.

89. Magen-Trisenet.

Nehme ein Loth Pomeranzenschaalen, ein Loth Anis und Fenchelen, ein Loth Zimmet, ein Loth Muscatennuß, ein halb Loth Muscatenblüth, ein Loth Cardemomen, ein Loth Cubeben, und acht Loth Zucker. Stosse alles zart, und menge es wohl untereinander.

90. Andere Art von Arquebusadewasser.

Nehme Beyfuß, heydnisch Wundkraut, Schwarzwurzel und Salbey, jedes vier gute Hände voll. Grosse Gänßblumen, kleine Gänßblumen, Ochsenzungen, Sanickel, Betonien, Ottermennig, Eisenkraut, Johanneskraut, Wermuth, Fenchelkraut, Tosten, Spitzenwegerich, Breitenwegerich, Cardebenedictenkraut, Garbenkraut, Braunwurtzeln, Gulden-Widertod, Gaißrauten, Tausendguldenkraut, Schölwurz, Osterluzeenkraut, Hirschzungen, Melissen, Steinklee, Rauten,

ten, Angelica, Beinkraut, Klettenwurz, Weidenkraut, Wegwarten, Tormentill, Brunnellen samt den Blumen, und Durchwachs, jedes zwey gute Hände voll. Hacke alles klein, giesse 24. Maas alten weissen Wein daran, lasse ihn 48. Stunde, auch länger stehen, und distilire es bey gelindem Feuer. Das gebrannte Wasser stelle 40. Tage an die Sonne, und siehe wohl zu, daß alle Kräuter frisch gesammlet seyen, und sogleich in Wein gebeitzet werden. Das Wasser ist trefflich gut auf diese Art, und hat alle Wirkungen, die im ersten Theil sind beschrieben worden.

91. Balsam für das Haupt.

Nehme Roßmarinöl, Rosenholzöl, Muscatenblüthöl, jedes ein halb Quintlein, ausgepreßt Muscatenöl ein Loth, Beymentenöl, gelb Augsteinöl, Lavandelöl, Credischdostenöl, jedes ein halb Quintlein, Majoranöl ein Quintlein, schön weiß Hirschunschlitt ein halb Loth, weiß Wachs ein halb Loth, schönen Campher 15 Gran. Lasse alles untereinander zergehen, und bediene dich desselben. Seine Würkung ist bewährt.

92. Jeßminöl zu machen.

Man nimmt ein weites Zuckerglas, thut eine Lage geschälter und zerschnittener Mandeln, so ganz frisch sind, darein, über solche eine Lage Jeßminblumen, alsdann wieder Mandeln und oben Jeßminblumen, und also eines um das andere, bis das Glas voll wird; dann verbindet man es mit gewichstem Papier, und doppelter Blasen auf das beste, und stellet es etliche Tage lang an die Sonne. Nach diesem nimmt man die Blumen heraus, und thut an deren statt wieder frische hinein, verfähret damit wie zuvor, und fähret auf diese Weise so lange fort, bis man vermeinet, die Mandeln haben den Geruch genugsam an sich gezogen. Alsdann presset man es wie anderes Mandelöl aus, so ist es bereitet.

93. Fürtrefflich = wohlriechende Pomade, womit man alles, bevoraus die Peruquen, fürtrefflich wohlriechend machen kan.

Nehme Schweinenspeck, so auf das beste von allen Fleischadern und Geblüte wohl gereiniget, mit einem dünnen Messerlein geschabet, und fünf oder sechsmahl mit frischem Wasser wohl durchgewaschen worden, bey 4. Pfund, thue es in einen neuen irdenen glaßirten Hafen, mische ferner darunter

des

des besten auf das zarteste pulverisirten Benzoe acht Loth, des besten *Storax Calamitæ* vier Loth, gemahlne Veihelwurz zwey Loth, lange Cyperwurz ein Loth, zart gefeilt Rhodiserholz zwey Loth, gelben Sandel anderthalb Loth, pulverisirten Zimmet und Nägelein, jedes drithalb Loth, gedörrte Quittenschelfen zwey Hände voll, die von 12. Borsdörferäpfeln ziemlich dicklicht geschnittene Schelfen, die Schaalen von zwey frischen Citronen, und eine Pomeranze, welche zuvor klein zerschnitten, und mit obigen Sachen wohl vermischt, zu dem besagten Schmeer in den Hafen, und mit ein paar Maas von folgenden wohlriechenden, oder in Mangel dessen, nur mit gutem Rosenwasser, sammt einer Maas guten alten Weins gethan werden muß. Alsdann wird der Hafen auf das beste vermacht, drey oder vier Tage hingesetzt, hernach aber täglich fünf oder sechsmahl fleißig und wohl umgerühret, hernach in heisse Aschen oder Sand in einen Ofen gesetzet, und das Feuer nach und nach vermehret, so lange, bis man versichert ist, daß alle Fette zergangen, und sich alles auf das beste untereinander vereiniget hat, auch alle Unreinigkeit zu Boden gefallen ist. Hernach nimmt man es, und giesset es zusammen fein allgemach durch ein schön rein leinen Tuch in ein sauberes Geschirr oder Schüssel, gibt darbey aber genaue Achtung, daß nichts Unreines mit hinein kommen möge. Ehe es gar erkaltet, muß man Rhodiserholzöl zwey Loth, Zimmetöl zwey Quintlein, Jeßminöl vier Loth, Bergamottenöl zwey Loth, Cederessenz ein Loth, Citronenöl ein Loth, Peruvianischen Balsam anderhalb Loth, *Ambra liquida* ein Quintlein, zart geriebenen Bisam zwey Quintlein, unverfälschten Zibeth vier Scrupel, (welche drey letztere Stücke mit besagten Olitäten in einem saubern gläsernen Mörser zart abgerieben werden müssen,) darunter mischen, mit einem hölzernen sauberen Spatel wohl untereinander mengen, und hernach in eine grosse zinnerne Büchse giessen, darinnen erkühlen lassen, noch einmahl untereinander rühren, und denn wohl vermacht verwahren.

Obgedachtes wohlriechendes Wasser aber wird also bereitet.

Man nimmt des feinesten Benzoe acht Loth, *Storax Calamitæ* sechs Loth, *Labdani de Barba* ein Loth, zart gefeilt Rhodiserholz drey Loth, gelben Sandel vier Loth, lange Cyper-

wurz anderhalb Loth, Nägelein dritthalb Loth, Zimmet ein Loth, Veihelwurz zwey Loth und zwey Quintlein, eine ganz frisch und klein zerschnittene Citrone und Pomeranze. Diß alles wird gröblicht zerschnitten und zerstossen, in einen Glaskolben gethan, und drey Maas Rosenwasser, einen halben Schoppen Zimmetwasser, anderhalb Seidlein guten alten Rheinwein, darauf gegossen, das Glas wohl vermacht, und acht Tag lang auf gelinder Wärme stehen lassen, Bisam, Ambra und Zibeth, nach Belieben, mit einer Baumwollen in den Helmschnabel gethan, und also distilirt, und auf das beste verwahret. Je älter dieses Wasser wird, je wohlriechender es auch wird.

94. Citronen- und Pomeranzenöl zu machen.

Man nimmt frische Citronen- oder Pomeranzenschaalen, zerhackt solche auf das kleineste, vermischet es unter frische Jeßminblumen, und verfähret damit wie Nro. 92. gemeldet worden, so hat man Citronen- oder Pomeranzenöl.

Solchergestalten kan man von allem wohlriechenden Blumwerk, als Rosen, Nelken, Tuberosen ꝛc. wohlriechende Oele machen.

95. Auf Italiänische Art grosser Herren Handschuh auf das beste und fürtrefflichste zu perfumiren.

Nehme die Handschuh, welche nicht zu klein seyn sollen, schmiere die Näthe mit einem wohlriechenden zugerichteten Unschlitt, wäsche es ein zwey oder dreymal mit Rosenwasser, und lasse sie wieder wohl austrocknen. Hernach nimmt man des besten Rosenwassers, Pomeranzenblüthwasser, jedes zwey Theil, Myrrhenblüthwasser ein Theil, Zimmetwasser ein halb Theil, mische es untereinander, und wäsche die Handschuh so oft damit, bis man keinen Ledergeschmack an denselbigen findet, dann lässet man sie ein paar Tage liegen, und mischt ein Cyprisches Pulver darunter, dörrt sie ein wenig an dem Schatten, und schmieret sie hernach mit folgender Pomade: Nehme frisches Schaafunschlitt, so viel als genug ist, mische ein wenig Jeßminöl darunter, und ein wenig Bergamottenöl bey dem Feuer, thue auch ausgepreßtes Muscatenöl darzu, mische es wohl untereinander, und schmiere die Handschuh warm damit, bis es wohl hinein dringet, darnach reibe sie wieder wohl mit einem Tuch, damit das

Unschlitt

Unschlitt desto besser durchdringe, und strecke sie voneinander, blase sie hernach auf, und lasse sie also einen ganzen Tag stehen. Und so man sie wohl auseinander gedähnet oder gestrecket, und offt aufgeblasen hat, daß sie gar nahe trocken worden, so läßt man sie 20. Tag lang darauf mit einem wohlriechenden und guten Rauch oder Geruch beräuchern alle Tag zwey oder dreymal, und läßt den Dampf oder Rauch wohl in die Handschuh gehen, indessen aber läßt man sie offt mit einem wohlriechenden Wasser bestreichen, und in saubere Schnuptücher verwickeln. So nun solches alles geschehen, so nimmt man Bisam, Jesmin- oder Benzoeöl, jedes so viel genug ist, Rosenwasser ein wenig, mischt alle wohl durcheinander in einem zinnernen Geschirr ob dem Feuer, bestreichet die Handschuh wohl mit einer Feder, darnach salbt man die Nath wohl mit Zibeth, und legt sie etliche Tage lang in gedörrte Rosenblätter, und zuletzt zwischen zwey wellene Decken, so wirst du köstliche und wohlriechende Handschuh bekommen.

96. Wohlriechendes Wasser, worinnen die Handschuh eingeweichet werden sollen, daß sie sehr wohlriechend werden.

Nehme Pomeranzenblüth- oder ein anders wohlriechendes Wasser ein Pfund, Bisamirtes Rosenwasser zwey Pfund, Gewürznägelein, feiner Zimmet, jedes vier Loth, gefeilt Rhodiserholz, gelb Sandelholz, Florentinische Violenwurz, Cyperwurz, jedes drey Loth, *Storax Calam. Benzoe*, jedes 2. Loth, Citronenschaaler, Pomeranzen, jedes 4. Loth. Dieses alles lasse etliche Tage stehen, alsdann destillire das Wasser mit gelindem Feuer herüber, so hat man ein herrlich wohlriechendes Wasser. Je älter es wird, je stärker es wird.

97. Ein ander wohlriechendes Wasser zu denen Handschuhen.

Nehme des feinsten *Benzoe* acht Loth, *Storax Calam.* sechs Loth, *Labdani de Barba* ein Loth, gefeilt Rhodiserholz drey Loth, gelben Sandel vier Loth, lange Cyperwurz anderthalb Loth, Nägelein dritthalb Loth, Zimmet 1. Loth, Violenwurz zwey Loth und ein Quintlein, eine ganze Citrone und Pomeranze; alles gröblicht zerstossen und zerschnitten in einen Glaskolben gethan, und Rosenwasser drey Maas, Zimmet-

wasser ein Achtelmaas, guten alten Rheinwein anderthalb Seidlein darauf gegossen, und im wohlvermachten Glas sechs Tage lang stehen lassen, aber zum öftern wohl umgerühret, dann über den Helm mit gelindem Feuer herüber destillirt, und so man es wohlriechend haben will, kan man mit Zucker abgeriebenen Bisam, Ambra und Zibeth, in einem leinenen Säcklein darein hängen. NB. Aus dem Hinterbliebenen kan man Rauchkerzlein machen, auch muß diß Wasser auf das beste verwahret werden.

98. Hauptstärkender Taback.

Nehme Anis und Fenchel, jedes zwey Unzen, rother Rosenblätter, *Ros. pallid.* jedes eine Handvoll, Lavendel, Majoran, eines jeden anderthalb Handvoll, Benzoe zwey Quintlein, *Storax Calam.* anderthalb Quintlein, Weyrauch zwey Quintlein, Nägelein ein Quintlein, Mastix, Cubeben und Cardomömlein, eines jeden zwey Quintlein, Sassafrasholz eine halbe Unze, Anisöl, Fenchelöl, eines jeden zwanzig Tropfen, Virginischer Tabacksblätter, 1. Pfund; vermisch es gröblicht zerschnitten und zerstossen untereinander.

99. Wohlriechend Haarpulver.

Nehme langer Cyperwurz, *Calam. aromat.* rother Rosen, jedes anderthalb Unzen, Benzoe eine Unze, Paradiesholz sechs Quintlein, rother Corallen, Augstein, jedes eine halbe Unz, Bohnenmehl vier Unzen, Violenwurz acht Untzen, vermische alles auf das subtileste pulverisirt untereinander, und thue des besten Bisams und Zibets eines jeden fünf Gran dazu. Es dienet sonderlich das Haar wieder wachsend zu machen, und stärket das Gedächtniß.

100. Nießpulver.

Nehme Majoran, Rosmarin, Bethonien, Mayenblümlein, Muscatennuß, jedes drey Quintlein, *Salis amoniaci volat.* ein Scrupel, vermisch es auf das subtileste pulverisirt untereinander; ist fürtrefflich im Kopfschmerzen zu gebrauchen.

101. Wohlriechendes Pulver.

Nehme Florentinische Violenwurz vierzehen Unzen, Rhodiserholz zwey Unzen, Majoran drey Quintlein, Nägelein ein Unz, Citronenschaalen fünf Quintlein, Cyperwurz ein Unz, *Calam. aromat.* sechs Quintlein, Damascenerröslein vier

vier Unzen, rother Rosen zwey Unzen, *Benzoe, Storax Calam.* eins so viel als das andere, *Laudani* ein halbe Unz, mache es zu einem Pulver, und streue es in die Kleider, daß die Motten nicht daran kommen.

102. Wohlriechender bisamirter Schnupftabak.

Nehme des besten Bisams ein Quintlein, solvire solchen in dem besten *rectifici*rten Rosengeist, *q. s.* damit *irrori*ret man ein halb Pfund des gekörnten oder geriebenen Bresilltabacks, dann thut man ferner darunter Rhodiserholzöl, Bergamottenöl und Cedergeist, jedes ein Scrupel, verwahrt hernach solchen in einer bleyernen Büchsen, so bleibt er lange Zeit gut, und verliehrt seinen edlen Geruch nicht.

103. Wohlriechende Pastillen oder Kachelreiber.

Nehme Benzoe 16. Loth, *Storax Calam. Laudani*, jedes vier Loth, Ambra ein Quintlein, Bisam zwey Scrupel, lindene Kohlen acht Loth, Ambra und Bisam in Rhodiserholzöl zerrieben, und unter die kleine pulverisirte Kohlen vermischet, hernach thut man den Benzoe, *Storax* und *Laudanum*, zerstossen untereinander vermischet in einen wohl heiß gemachten Mörser, zerreibt es darinnen, und vermischt den mit Bisam und Ambra angemachten Kohlenstaub darunter, arbeitet es wohl untereinander, und formiret Stengeln daraus, darmit reibet man die warmen Oefen, so gibt es einen überaus herrlichen Geruch.

Oder:

Man nimmt *Benzoe* vier Loth, *Storax Calam.* zwey Loth, zart gemahlene Violenwurz, Nägelein, und zart gefeilt Rhodiserholz, jedes drey Quintlein, thut darzu mit Zucker abgeriebenen Bisam, Zibeth und Ambra, eines jeden acht Gran, mit ein gar wenig weydenen Kohlen darunter, vermische es in einem warmen Mörser wohl untereinander, mache es dann mit einem von Wasser gemachten Schleim zu einer *Masse* und formire Stängelein daraus, welche an dem warmen Ofen gerieben werden.

104. Andere wohlriechende Pastillen oder Kachelreiber.

Nehme Benzoe vier Loth, Storax Calam. zwey Loth, Laudani ein Loth, zart gefeilt Rhodiserholz, Paradiesholz, jedes ein Quintlein; vermische es wohl untereinander, giesse ein wenig Ungarisches Wasser oder rectificirten Branntenwein darüber

darüber, lasse es acht Tage lang stehen, wohl verdeckt, hernach lasse es miteinander zergehen, und formire Kerzlein oder Stängel daraus.

105. Wohlriechende Pulver, zwischen die Kleider zu streuen, und in Säcklein zu thun.

Man nimmt rother Rosenblätter ein halb Pfund, Veihelwurz, gefeilt Rhodiserholz, jedes ein Loth, Calmus ein halb Quintlein, Coriander, langer Cyperwurz, jedes ein Quintlein, Lavandelblüth, Spickblümlein, Rosmarinblüth, gelben Veihel, jedes ein Quintlein, Nägelein zwey Quintlein, alles gröblicht pulverisirt untereinander vermischt, dann zwischen die Kleider gestreuet, oder in Säcklein gefüllet.

Oder:

Man nimmt Ulmerröslein, Lavandelblümlein, gelben Veihel, Majoran, Basilien, Roßmarin, jedes ein Loth, Lorbeerblätter zwey Quintlein, Veihelwurz, Calmus, jedes ein Loth, Nägelein, Muscatenblüth, Storax, jedes ein Quintlein, gröblicht pulverisirt untereinander vermischt, in Säcklein gefüllet, und zwischen die Kleider gelegt.

Oder:

Man nimmt Veihelwurz, Calmus, jedes ein Loth, Lorbeerblätter, Rosmarin, Basilien, Salbey, jedes zwey Quintlein, Lavandelblümlein, Rosen, Majoran, Nägelein, Muscatenblüth, jedes ein Quintlein, verfahre damit wie mit dem Vorigen.

106. Gute Rauchkerzlein zu machen.

Nehme feinen Benzoe fünf Loth, Storax Calam. drey Loth, Laudani anderhalb Loth, lindene Kohlen sechzehen Loth, vermisch es wohl untereinander, laß Tragant in Rosenwasser zergehen, mache mit solchen die Massam an, und formire Rauchkerzen daraus.

Oder:

Nehme Benzoe sieben Loth, Storax Calam. acht Loth, Weyrauch, Laudani jedes ein halb Loth, rother Rosen, Nägelein, Zimmet, Mastix, zart gefeilt Rhodiserholz, gelben Sandel, Aloesholz, Muscatennuß und Veihelwurz, jedes zwey Loth, Citronenschaalen ein Loth, lindene Kohlen zwey Pfund; die Kohlen lege in Branntenwein, hernach mache sie zu Pulver, wie auch die andern Species alle, vermisch es wohl untereinander, und mach es mit Tragantenschleim, von Rosenwasser

wasser gemacht, zur Masse, und formire Zeltlein oder Rauchkerzlein daraus.

Oder:

Man nimmt Benzoe, Storax Calamitá, jedes acht Loth, Weyrauch zwanzig Loth, Laudanum zwölf Loth, zart gefeilt Wachholderholz zehen Loth, lindenen Kohlenstaub zwey Pfund; alles auf das subtilste untereinander pulverisirt, und macht es mit Tragantenschleim wie bewußt, zu Rauchkerzlein.

107. Sehr lieblich riechendes Rauchpulver.

Nehme klein geschnittenes Wachholderholz, Paradiesholz, Rosenholz, gelben Sandel, Zimmet, Gummi=Elemi, Sandaraca, Agtstein, Mastix, Muscatennuß, Nägelein jedes ein Loth, Benzoe, Storax Calam. jedes zwey Loth, und mach es zu einem gröblichten Pulver. Wilt du Bisam darunter thun, so kanst du nach deinem Belieben darunter mengen.

108. Ein anders Rauchpulver.

Nimm weissen Sandel vier Loth, Benzoe, Storax Calam. Wachholderholz, jedes zwey Loth, Bisam, Ambra, jedes ein halb Quintlein, mache es zu Pulver.

Oder:

Nimm Weyrauch, Storax Calam. Benzoe, jedes drey Loth, Gummi-Animá ein Loth, geraspelt Wachholderholz anderthalb Loth.

109. Wohlriechende Bisamäpfel.

Nehme Storax Calam. Laudani, jedes eine Unz, zerreib es in einem heissen Mörser wohl untereinander, thue darzu des besten Ambergries, Bisam, Zibeth, jedes ein Quintlein, Rhodiserholzöl, Zimmetöl, Nägeleinöl, Bergamottenöl, jedes ein halb Quintlein, zart gefeilt Rhodiserholz, Paradiesholz, jedes ein Loth, Zimmet, Nägelein, jedes fünf Quintlein, reibe alles auf das beste untereinander, und mach runde Kugeln daraus.

110. Bisamäpfel auf eine andere Art.

Nimm Storax Calam. Laudani, jedes anderthalb Loth, zerstosse es in einem heissen Mörser, thue ferner darunter zart pulverisirten Benzoe, Gummi-Animá, jedes ein Loth, Nägelein anderthalb Loth, Muscatenblüth, Muscatennuß, jedes ein Loth, Paradiesholz, Zimmet, Violenwurz, jedes drey

Quintlein, Zimmetöl, Nägeleinöl, jedes ein halb Quintlein, ausgepreßtes Muscatenöl ein Quintlein, vermische alles wohl untereinander, und mache Kugeln daraus.

111. Wie die Haar schön zu bleichen sind.

Man macht erstlich eine Lauge, und siedet Stängelblumen darinnen, darnach thut man auch einen Theil ungelöschten Kalch darzu, und lässet es noch einmahl sieden, und wieder abkühlen. Nach diesem leget man die Haare, so man bleichen will, in einen breiten irdenen Teller ausgebreitet, nimmet eine Kehrbürsten, dunkt solche in die abgesottene Laugen, und besprenge die Haare damit, lasse sie alsdann an der Sonnen trocknen, und widerhole dieses Besprengen des Tages etlichmahlen, lasse es aber allezeit wieder an der Sonnen trocknen, und halte eine Zeitlang damit an, so werden die Haar von Tag zu Tag liechter werden.

112. Sehr wohlriechende Saifenkugeln zum Barbieren zu machen.

Man nimmt geschabte Venedische Seifen so viel man will, Lavandelwasser, Majoranwasser, Rosenwasser, Zimmetwasser, eines so viel als das andere, zart pulverisirte Violenwurz, Benzoe, Storax Calam. feinen Zimmet, Citronenschalen, Pomeranzenschalen, jedes ein Quintlein, zart gefeilt Rhodiserholz, Gewürznägelein, jedes anderthalb Quintlein. Die geschabte Venedische Saifen thut man in einen glasirten Hafen, gießt obbesagte Wasser daran, setzt es über ein gelindes Kohlfeuer, und rühret mit einem hölzernen Spatel so lang untereinander, bis die Saiffe zergangen ist; alsdann thut man obbesagtes Pulver darein, rühret es wohl untereinander; hernach lässet man Gummi Arabicum im Rosenwasser zergehen, macht die Saifen-Massam damit an, und formiret Saifenkugeln daraus, bestreichet aber die Hände zuvor wohl mit Rosen- oder Spicköl, und lässet es hernach an der Lufft erharten. Wer sie wohlriechender haben will, kan auch etliche Gran Bisam darunter machen.

113. Die lichten Haare hell und dunkelbraun zu färben.

Man nimmt die Haare, welche man färben will, kämmet sie rein aus, leget sie auf ungefehr eines kleinen Fingersdicke Büschelein, und bindet sie oben an den Wurzeln mit einem Zwirnfaden fest zusammen, damit sie nicht auffahren, und

die Haare verwirrt werden können. Alsdann nimmt man gute schwarze Nästlersfarbe, setzt sie in einem Hafen zum Feuer, läßt sie sieden, bis sie strudlend wird, darnach nimmt man die zusammengebundene Haarstränge, und dunkt sie in den Hafen so oft, bis sie dunkelbraun genug sind, alsdann legt man sie auf einen breiten Teller, läßt sie an der Sonnen, oder bey einem warmen Ofen trocken werden.

114. Schwarze Haare zu färben.

Man nimmt die Haare, so man färben will, kämmet und wäschet sie rein aus, bindet sie dann in Stränge, wie zuvor gemeldet, greifft sie aber mit keiner fetten Hand an, sonsten nehmen sie die Farbe nicht an. Wann die Haarstreng nun getrocknet, so macht man ein Oel aus den grünen Schelfen von welschen Nüssen, und salbt die Haare damit, wie zuvor gemeldet, so werden sie schwarz.

115. Braune Haare grau zu machen.

Nimm die Haare, so du färben willst, mache oder binde sie Strängenweis zusammen, wie oben gemeldet, alsdann nimm Dachsschmalz, schmiere die Hände damit, daß sie zimlich fett werden, laß sie alsdann so über die Nacht liegen, darnach mach eine Lauge aus der innern Rinde des Epheues, und wasche die Haare damit, bis das Dachsschmalz wieder davon kommt alsdann laß sie trocknen, so werden sie schön grau werden.

116. Seidene Strümpfe zu waschen.

Nehme ordin. Saifen und wasche damit die Strümpfe aus dem warmen Wasser, bis sie vollkommen sauber sind, alsdann ziehe sie so lang durch das kalte Wasser, bis keine Saife mehr daran verspührt wird. Wann dieses geschehen, so laß ein Loth Lacmues aus der Apothek holen, und nimm davon ohngefehr einer Haselnuß groß, und laß es in einer saubern Schüssel in einem Schoppen Wasser zergehen, bis das Wasser eine blaue Farb davon bekommen, hernach ziehe die seidene Strümpfe durch dieses Wasser von aussen und innen. Darauf nimm eine Glutpfanne mit glüenden aber keinen stinkenden oder rauchenden Kohlen, und thue ein wenig ganzen Schwefel auf die Gluth, kehre die Strümpf um, daß das rechte Theil hineinwärts siehet, und laß den Dampf vom Schwefel so lang hinein gehen, bis der Schwefeldampf oben beym grossen Zehen wieder heraus gehet, sodann ziehe den

den Strumpf über die Form, daß das rechte Theil wiederum heraus siehet, und procedire mit dem andern Strumpf wie mit dem ersten, und ziehe ihn auch über die nehmliche Form, daß die beede rechte Theil der Strümpfe auf einander kommen. Endlich fahre mit einer gläsernen Glätte, alldieweil die Strümpfe noch naß sind, schlangenweise hin und her, und stelle hernach die Strümpf in die Sonne, so werden sie, wann sie getrocknet sind, wie nagelneu erscheinen.

117. Leichte wohlriechende Saife zu machen.

Nehme Weißbirken- oder Weißbuchenholzaschen, mach eine starke Lauge darvon; zu dieser nehme nun halb Hirschen- und halb Geißunschlitt, gieß Geißmilch daran, so viel hierzu vonnöthen, setz es auf ein Kohlfeuer, und laß es zusammen sieden, bis es genug ist, dann nimm es herab, thue darein folgende Oele: als: Rosenöl, Gasseröl, Bergamottenöl, Weinstein- und Jesminöl, so viel man will, laß es noch einen Wall aufthun, gieß es alsdann in viereckigte Lädlein, und schneid es hernach in beliebige Stücklein. Ist bewehrt.

118. Sehr wohlriechende Mandelsaifen zu machen.

Man nimmt schöner Mandeln so viel man will, weicht sie so lang im warmen Wasser, bis die Schelfen herab gehen, thut sie alsdann in ein kaltes Wasser, damit ihnen die Krafft nicht entgehe. Wann sie nun abgeschälet, so zerstößt man sie in einem Mörser, daß sie wie ein Muß werden, benetzet sie inzwischen immer mit Rosenwasser. Wann sie nun so klein sind, daß man sie durch einen engen Seiher oder Sieb treiben kan, alsdann thut man sie in einen glasirten Tiegel, nimmt darzu Hirschunschlitt, (oder, so man es haben kan, Hirschmark, welches besser ist, als das Unschlitt,) Campher, Citronensafft, Rosenöl, Weinsteinöl, Jesminöl, so viel man selber will, thut Geißmilch darzu, setzt es auf ein gelindes Kohlfeuerlein, und läßt es gemach sieden, bis es genug ist; alsdann läßt man es ein wenig abkühlen, und gießt es in ein Gefäß, und läßt es stehen, bis man es in Stücke schneiden kan.

119. Herrn N. N. wohlriechende Barbier-Saifenkugel.

Man nimmt schöner weisser gedörrter, oder, welches besser ist, Venedische Saifen, zum Exempel, anderhalb Pfund, und schabt dieselbige mit einem subtilen Messerlein gar dünn

und klein, alsdann thut man gemahlener Veihelwurz 7. oder 8. Messerspitzen voll darunter, 2. oder 3. Quintlein Spicköl, daß man es wohl riechen kan, knettet es alsdann mit der Hand wohl durcheinander, vermischt ferner darunter Rhodiserholzöl, Bergamottenöl, Zimmetöl, Nägeleinöl, Citronenöl, eines jeden 3. Tropfen, Bisam 2. Gran, Zibeth 3. Gran; solches alles mit einem Spatel oder Messer wohl durcheinander getrieben, und Kugeln, so groß man selber will, daraus formirct, dann nimmt man ein wenig Schlagbalsam an einen Finger, und berühret die Kugeln damit, so sind sie fertig; thut hernach eine jede Saifenkugel in eine Baumwolle, und verwahret es in einer Schachtel oder Laden, und hebet es zum Gebrauch auf.

120. Eine andere wohlriechende Saifen zu machen, welche alle Mackel und Flecken aus dem Angesicht weg nimmt.

Man nimmt feinen weissen Tragant, weichet ihn in Branntenwein zwey Tage, damit er recht lucker werde, zu diesem weichet man in einem andern Glas des besten Krafftmeels in weiß Lilien- oder Rosenwasser, schüttelt zum öftern auf. Wann nun diese beyde Stücke genug geweichet sind, so thut man sie zusammen, giesset Geißmilch darüber, zerklopfet es wohl, daß es gästig wird, alsdann Citronensafft darein; desgleichen kan man Campher, Rosenöl, Pomeranzen- und Citronenöl, so viel man will, darzu nehmen, und auf einem gelinden Kohlfeuerlein gemach sieden lassen, bis es genug ist, nach diesem kan man es in die Laden oder Schachtel giessen, und in Stücklein zerschneiden.

121. Ein Wasser, das Gesicht schön zart und junggeschaffen zu machen.

Nehme Mayenblümlein, Weißwurz, flor. genistar. Rad. Cucumeris asinin. weisser Lilienwurz, jedes zwey Händ voll, verschaumt Honig vier Unz, das Weisse von acht Ayern, wohl geklopfet, und so viel alles zusammen wieget, so schwer thue guten alten Wein darzu, lasse es acht Tage lang miteinander putrificiren, dann destillire es aus dem Balneo herüber, so gehet es erstlich Silberfarb, darnach wie ein Oel, endlich Goldfarb, solches thue zusammen, und thue Gampher in ein Tüchlein, und henke es in das Wasser, damit streiche dich bisweilen an, und gehe nicht gleich in die Lufft, bis es selber trocken worden.

122. Gutes Schminkwasser, zum Anstreichen des Angesichts.

Nehme Boragenwasser, Lindenblüthwasser, jedes ein halb Pfund, Aaron- und Weißwurzwasser, jedes zwey Unz, weiß Bohnenblüthwasser drey Unz, vermische es untereinander, und lege darein ein Stränglein rother Flockseiden, und anderthalb Quintlein Gampher, damit streiche dich an.

Oder:

Nehme weisse Bohnen, lege sie über Nacht in guten Weinessig, ziehe ihnen die Haut ab, stosse sie zu Pulver und Meel. So du willst schlafen gehen, so lege des Meels ein wenig in warmes Wasser, so viel du auf einmahl bedarffst, und wasche das Angesicht wohl damit, es macht schön und glänzend.

123. Ein Wasser, welches gut zu dem Angesicht ist.

Nehme schöne frische Citronen vier Stuck, Pomeranzen zwey Stuck, zerschneide sie in kleine Stücke, thue darzu Zuckercandel ein Loth, Borax ein halb Loth, darüber giesse Ziegenmilch bis es genug ist, denn destillire es aus dem Sand herüber, so ist es bereitet.

124. Die in Frankreich geheim gehaltene kostbare Rindsgallenschminke.

Nehme ganz frische Rindsgallen ungefehr ein Pfund und thue es in ein rein Kolbenglas, denn thut man darein pulverisirt Salis gemmä ein Loth, Venedischen Borax zwey Quintlein, Alaun ein Quintlein, klein abgeriebenen Gampher ein Quintlein, rühre es eine gute Weile untereinander, setze es denn 14. Tage hin, und rühre es alle Tage etlichemahlen fleißig um, dann giesset man es aus, und filtrirt es durch ein rein Maculaturpapier. Dieses verwahre vor der Hitze der Sonnen. Wenn man will in die Sonne oder Lufft gehen, so bestreichet man das Angesicht des Abends damit, und wäschet es mit Wasser wiederum ab.

125. Gemeinen Haarpuder.

Man nimmt weisse Stärke, lässet sie auf einem warmen Ofen ziemlich erwarmen, alsdann stösset man sie klein, schläget sie durch ein Haarsieb. Zu diesem nimmt man auch zart gemahlener und durchgeschlagner Veihelwurz, so viel man selbsten will. Dann reibet man ein Granbisam mit Rosenwasser

wasser so lange ab, bis solches sehr wohl riechet, mit solchem besprenget man den besagten Haarpuder.

126. Ein anderer Haarpuder.

Man nimmt rothe Rosenblätter, gemahlene Veihelwurz, jedes ein Pfund, Flores Benzoin vier Loth, gemahlene Citronenschalen acht Loth, Bisam ein Quintlein, mit Spiritus Vini zubereitetes Krafftmeel zwey Pfund, vermischet alles auf das subtileste pulverisirt untereinander, und beutelt es durch einen Flor oder zartes Haarsieb, und verwahret es hernach auf das beste.

127. Des Bar. von N. N. wohlriechender Haarpuder.

Man nimmt zart pulverisirt Bohnenmeel zwölf Loth, mit Branntenwein zubereitetes Stärkmeel ein Pfund, Veihelwurzmeel ein halb Pfund, Holzwurmmeel zwölf Loth, mit Candelzucker abgeriebenen Bisam ein halb Scrupel; vermischet es erstlich wohl durcheinander, dann lässet man es ein paarmahle durch ein reines Florsieb beuteln, und verwahret es alsdann auf das beste. Je älter dieser Haarpuder wird, je besser er auch riechet.

128. Wohlriechende Rauchzeltlein, die absonderlich gut für das Hauptwehe seyn.

Man nimmt feinen Benzoe, Storax Calamitá, Nägelein, Zimmet, Paradieß- Rhodiser- und gelb Sandelholz, jedes vier Loth, feinen Zucker zwölf Loth, Bisam mit Zucker ein Scrupel. Vermischet alles auf das zarteste pulverisirt untereinander, und machet es dann mit einem schönen von Zimmet- und Rosenwasser gemachten Tragantschleim zu einer Masse, und formiret nach Belieben Zeltlein daraus, und lässet es in Rosenblättern verwickelt, auf einem Brett in der warmen Stube wohl erharten, verwahret es dann in einer Schachtel auf das beste.

129. Herrn N. N. wohlriechende Bisamzeltlein.

Man nimmt zart gefeilt Rhodiserholz, Wachholderwurzholz, gelb Sandelholz, jedes ein Loth, zart pulverisirten Benzoe sechs Loth, Storax Calamitá drey Loth Laudani und Weyrauch, jedes zwey Loth, Mastix anderthalb Loth, Bisam ein halb Quintlein, pulverisirten Meliszucker ein halb Pfund. Vermischet alles auf das beste untereinander, macht alsdann mit einem wohlriechenden Engelwasser gemachten Tragantschleim eine Masse, und formiret Zeltlein wie Krebsäuglein

daraus, legt es einzeln zwischen Rosenblätter, und lässet es also erharten, so hat man sehr liebliche auf den Kohlen riechende bisamirte Rauchzeltlein.

130. *Aqua de Cypro* oder der Italiäner wohlriechendes Balsamwasser.

Man nimmt feinen Zimmet vier Loth, Paradießholz zwey Loth, Gewürznägelein ein halb Loth, Benzoe sechs Loth, Storax Calamitä vier Loth, Laudani ein Loth. Alles auf das kleineste pulverisirt in ein Glas gethan, und zwey des gerechten brennenden Rosengeistes darüber gegossen, das Glas auf das beste vermacht, in warmen Sand gesetzt, und so lange gemächlich miteinander sieden lassen, bis es aussiehet, als seye die Helfte davon eingesotten, dann zwinget man es durch ein zart leinen Tuch, und thut darzu feinen Bisam ein Scrupel, Ambragris sechzehen Gran, Zibeth zwölf Gran, Storax Calamitäharz acht Gran, weissen Candelzucker zwey Scrupel, Benzoe nach Belieben. Thut es wohl vermischt in eine Phiolen, und versiegelt es auf das beste. So man nun von diesem Liquore oder Balsam in eine silberne Schaale thut, und auf eine heisse Aschen setzet, so erfüllet es das ganze Zimmer oder Gemach gleichsam mit einem Englischen, oder, so zu sagen, rechten Paradießgeruch, ermuntert und erquicket den Menschen fürtrefflich.

131. Herrliches Panium Ambrä für hohe Personen.

Man nimmt des Extracti Storacis Calamitä ein Loth, Gummi Laudani Extracti zwey Loth; man lässet es miteinander zerfliessen, und vermischet darunter des feinsten Benzoe ein Loth, Paradießholz ein halb Loth, Zimmet, Nägelein jedes zwey Quintlein, der besten Ambra ein Quintlein, Bisam ein halb Quintlein, Zibeth zwey Scrupel: Der Bisam aber muß zuvor auf das subtileste pulverisirt seyn, die Ambra aber wird zu allererst in den Extractis Resinosis solviret, und hernach werden erst die andern Pulver eingemischet, und dann gar zuletzt der Zibeth, so gibt es eine überaus wohlriechende Massam, welche man stets bey ihme tragen kan.

Das Extractum Resinosum und Laudani machet man wie folget;

Man nimmt die Storacem Calamitam, zerstosset sie gröblicht, und schüttet Rosenwasser darüber, und dissolviret es nur *unica ebullitione*, alsdann presset man es durch eine Pres-

au

aus, das Wässerichte separiret man von der Resina. Auf solche Weise wird auch die Resina Laudani gemachet.

132. Herrliches Rauchpulver, wider allerley Flüsse des Hauptes.

Man nimmt leibfarb gedörrter Rosenblätter, dürren Majoran, Wachholderbeer, gestossene Nägelein, Weyhrauch, Mastix, jedes gleich viel. Dieses auf Kohlen geworfen, und zu Nachts, wann man schlafen gehet, die Schlafhauben damit geräuchert, und also warm aufgesetzet.

133. Wohlriechende Knöpf in der Pest.

Nehme Muscatnuß und Spicanarden, jedes ein halb Quintlein, Nägelein ein Quintlein, Gampher ein wenig, Storax Calamitä, Laudani, jedes ein halb Loth. Alles zu Pulver gestossen untereinander vermischt, hernach mit Rosenwasser in welschen Tragant solvirt, zur Massam gemacht, und ein oder zwey Kugeln daraus formiret, und so sie trocken worden, ein wenig mit Citronenöl bestrichen, hernach in rothen Zandel gebunden, und in einen durchlöcherten Knopf, so von Wachholderholz gedrehet, gethan, und wann man ausgehet, stetigs daran gerochen.

134. Wohlriechendes Pulver zu Kleidern.

Man nimmt leibfarb gedörrter Rosen sechs Loth, Cyperwurz ein halb Loth, weissen Sandel ein Loth, Violenwurz zwey Loth, Zimmet ein halb Quintlein, Nägelein ein Quintlein, Storax Calamitä drey Quintlein, Citronenschaalen anderthalb Quintlein, Bisäm zehen Gran, Ambragries fünf Gran, Zibeth vier Gran. Gröblicht zerstossen untereinander vermischt, in ein Taffetsäcklein gethan, und zu den Kleidern geleget.

135. Kräfftige Nonnenplätzlein.

Nehme Canarizucker drey Pfund, Zimmetrinden zwey Loth, Nägelein, Cardemomen jedes ein Loth, Muscatnuß, Muscatenblüth, Ingwer, Lavandelblüth, jedes ein halb Loth, rothe Rößlein, Galgant, Majoran, Rosmarin, jedes ein Quintlein. Alles klein gestossen, und mit Lavandelwasser, Täfelein daraus gemachet.

136. F. L. köstliches Zuckerbrod.

Nehme Canarizucker, schön Waitzenmeel, jedes ein Pfund, das Weisse von 14. Ayern, Cardemömlein, Anis, Coriander und

und Muscatenblüth, jedes ein Quintlein. Alles gestossen und gebacken, wie bewußt.

137. Muscatenbraune Lebküchlein.

Nehme rösch Thomasmeel, zwey Pfund schön Waitzenmeel zwey Diethäuflein, Honig fünf Achtelein, Anis zwey Loth, Fenchel ein Loth, Calmus ein Loth, Rümpf vier Loth, Cardemomen zwey Loth, die Gewürze fein klein zerschnitten, und darzu von vier Ayern das Weisse, und lasse die Küchlein zu sechs Loth schwehr wohl ausbacken, wie andere.

138. Leibziger Lebkuchen zu backen.

Nehme eine Maas Honig, Meel ein Diethäuflein, Thomaszucker ein Pfund, daraus formire Lebküchlein, und backe wie gebräuchlich.

139. Nürnberger Lebküchlein.

Nehme verschaumten Honig ein Pfund, Zucker ein Pfund, darunter, du magst auch den Zucker und Honig miteinander verschaumen lassen, darnach übergeschlagen, thue gut Gewürz darein, Muscatblüth, Zimmet, Nägelein, jedes ein Loth, thue es unter den Honig und Zucker, nachmahls rühre ein Waitzenmeel darunter, daß es seine rechte Dicke hat, darnach thue es auf ein Zinnblatt und würke den Taig wohl, doch nicht zu lange; wann es also gearbeitet, so nimm vier Loth zu einem Lebzeltlein, und mache es fein länglicht, oder wie du es haben willst, backe es dann mit sanftem Feuer in einem Backofen. Wenn der Taig mit Rosenwasser angemacht ist, so ist es sehr gut.

Oder:

Man nimmt des besten Honigs drey Maas, in einen neuen Hafen, der zuvor mit frischem Wasser ist abgesotten worden, setze ihn samt dem Honig in eine Glut, und so er zergangen ist, thue darzu drey Pfund des besten Zuckers zerstossen, rühre es miteinander, laß es so lang sieden als ein Ay gesotten worden. Darnach nimm schön Meel, thue es in ein Mülterlein, giesse den Honig und Zucker darein, darzu diese nachgeschriebene Gewürze: des besten Zimmets 14. Loth, guter Muscaten sieben Loth, Nägelein zwey Loth, diese vier geschriebene Stücke sollen geschnitten seyn. Cardemomen ein Loth, Galgant ein Loth, Paradießkörner zwey Loth, Pfeffer ein Loth, diese vier Stücke sollen klein gestossen seyn, Coriander zwey Loth ganz gelassen. Alle diese vorgemeldte Stück unter-

untereinander gerührt und gewürket wie ein Laib Brodt, diesen Taig ausgetheilet in groß und kleine Lebkuchen, darnach gebacken.

140. Augspurger Lebzelten zu machen.

Man nimmt Muscatennuß, feinen Zimmet, jedes anderhalb Unzen, Nägelein, Ingwer, jedes ein Quintlein, alles gröblicht zerstossen, schwarzen Pfeffer auf das subtileste pulverisirt, sechs Quintlein, Zucker ein Pfund, guten Honig anderhalb Pfund, des schönsten weissen Meels ein Mäß-Vierling. Verschaumt den Honig in einer Pfannen, thut denn den Zucker und das Gewürtze auch darzu, thut das Meel in ein Geschirr, schüttet das Vorgeschriebene darzu, macht also warm einen Taig daraus, und formiret die Lebzelten.

141. Wie der Flachs so weich als Seide zu machen.

Nimm den besten Flachs, so viel du wilst, laß denselben hecheln, als woltest du ihn spinnen, hernachmals mit frischem Kalbs-Koth bestrichen, und ihn vier oder fünf Stunden darinnen liegen lassen, so wird er so weich, wie eine Seide.

142. Allen Flachs oder Hanf zuzurichten, daß er der Seide gleich werde, und auch dafür möge verarbeitet werden.

Lege in einen Kessel Stroh, auf das Stroh ein Tuch, auf das Tuch den Flachs, oder Hanf, (verwirren und aufspreiten) auf den Flachs wieder ein Tuch, alsdenn Weyd-Asche ein Gelag, auf die Weyd-Asche ein Tuch, alsden den Flachs, und wieder ein Tuch, alsdenn Weyd-Asche ꝛc. Das treibe so lange und fortan, eine Lage um die andere, bis der Kessel voll wird, daß allwege der Flachs zwischen zweyen Tüchern seye, oder liege, und die Weyd-Asche denselben nicht berühre. Darauf giesset nachmahls eine Lauge, die muß auch von halb Weyd-Asche oder halb Kalch gemacht seyn. Solches Abziehen und Aufgiessen halte einen Taig (je länger du es treibest, je zärter die Seide wird,) endlich nimm es aus, und trockne den also zugerichteten Flachs und färbe ihn, wie es dir gefället; man muß ihn aber zuvor aus frischem Wasser waschen, und wieder hecheln, und in eine Ordnung bringen. Zu Prag und an etlichen Orten wird viel Flachs auf solche Weise zugericht und für gute Seide verkauffet.

143. Auf eine andere Art, Flachs wie Seide zu machen.

Nimm Weydasche, mache daraus eine scharfe Lauge, koche darinnen den Flachs, der vorhin wohl gereiniget seyn muß, dieses giebt ihme einen schönen Glanz, und zarten Faden zu nähen, zu spinnen und zu würken oder zu weben.

144. Noch auf eine andere Art.

Mache aus Weyd- oder Potasche und lebendigen Kalch eine Lauge, darein weiche den Flachs ein, so bald er von dem Acker kommet, thue ihn in ein verschlossen Gefäß, und lasse ihn eine Viertelstunde mit der Lauge kochen, hernach trockne ihn und zerreibe ihn zwischen den Fingern.

145. Noch eine Art den Flachs zart und weich zu machen.

Man ziehet den Flachs durch eine grobe Hechel, und beschmieret das Gehechelte fein stark mit Kälberkoth, lässet es vier oder fünf Tage lang liegen, hernach wäschet mans mit Lauge, und spühlet es mit reinem Flußwasser aus, trocknet es an der Sonne, hechelt ihn alsdenn durch eine reine Hechel, so wird der Flachs schön weich wie Wolle und Seide.

146. *Secretum*, wie alle unzeitige Weine in dem Faß zu zeitigen sind.

Man nimmt einen guten Spiritum Vini, und rectificiret solchen per se auf das beste, (es darf auch gar nur Weinheffen-Branntenwein seyn) daß er fein stark werde, denselbigen gießt man hernach auf einen weiß gebrannten Weinstein, oder gar nur gebrannte Weinheffen; ist des Spiritus viel, so muß man auch calcinirten Weinstein darein thun, nemlich, auf ein jedes Pfund Spiritus vini vier Loth gebrannten pulverisirten Weinstein, und alsdann noch einmahl in einem kleinen Kesselein übergezogen, so nimmt der Branntenwein von der gebrannten Weinheffen oder Weinstein eine sonderliche Stärke zu sich, und wird ganz feurig werden. Dieses starken Branntenweins thut man so viel in den neujährenden Most, als man will. So man viel darein thut, so wird der Wein auch desto stärker, doch soll man auch nicht gar zu viel hinein thun, auf daß der Wein wohl jähren könne; dann so der Wein nicht jähren thäte, so würde man an dem Wein schmecken, daß Branntenwein darein kommen wäre, und würde unlieblich davon seyn. Zu einem jedweden Frankfurter Ohm,

als ungefehr 120. gemeiner mittelmäßigen Kannen, soll man vier Maas dieses starken Spiritus nehmen, so erlanget der saure Wein Stärke genug, daß er für einen guten Wein paßiren kan, und zeitiget also dieser feurige Spiritus den unreiffen Wein in dem Faß, daß ein edler, gesunder, lieblicher und beständiger Wein daraus werde. Nimmt man zu einem Ohm weniger als vier Maas, so bleibet der Wein auch geringer. Und so man auf eine Ohme neuen Wein sechs oder acht Maas starken Spiritus nehme, und damit jähren thäte, so werde der Wein auch zweymahlen so stark, und stärker, als man ihn trinken könnte. Solche überstarke Weine könnte man gebrauchen, andere alte verschlagene matte Weine damit zu verstärken. Wann nemlich von diesem überstarken Wein eine halbe Ohme auf einen ganzen Ohm geringen Wein gethan würde, können also durch Hülfe eines solchen Spiritus nicht allein die neuen Weine verbessert, sondern auch die alten geringe Weine wieder erfrischet und verbessert werden. Welches man aber also verstehen muß, daß in Herbstzeiten alle geringe Weine verstärket werden, wann man den Spiritum jähren lässet, die alten Weine können also und auf diese Weise nicht verstärket werden, weilen dieselbigen nicht jähren, und ohne das Jähren solle man keinen Spiritum unter die Weine thun, dann nichts Gutes daraus wird. So man aber die alten schlechte Weine stärker machen und verbessern wolte, so müßte man solches mit einem verjohrnen überstarkgemachten neuen Weine (darunter mehr Spiritus im Jähren kommen, als in einem solchen, den man also trinken wolte) verrichten. Auf diese Weise kan man alle Jahr zu Herbstzeiten die neuen Weine verbessern, und auch einen Theil neuer Weine überstark machen, damit man die alten geringen Weine hernach durch das ganze Jahr verbessern kan. Und dieses Salz, davon der starke Branntwein abgezogen, kan man wieder ausglühen, ist wieder so gut, als es zuvor gewesen, und kan also zum öftern zu solcher Arbeit gebrauchet werden, also, daß diese Verstärkung der geringen Weine gar wenig kostet, und doch viel Gutes damit ausgerichtet werden kan. Dann alles, was zu dieser Verbesserung gebraucht wird, nutzet man selber, nehmlich den Spiritum aus der Heffen, und kan man solche Heffen nicht besser anbringen, als daß man den Spiritum davon ziehet, und andere Weine im Herbst damit verstärket. Deßgleichen kan man solche Hef-

fen, davon der Branntwein gezogen, trocknen, in einem Hafnersofen weiß brennen, und den rectificirten Spiritum noch einmahl darüber abstrahiren, daß er feurig wird. So man aber die Weine etwan lieblicher verstärken will, so kan man die alten schlechten Weine destiliren, und den übergehenden Spiritum (welcher viel lieblicher seyn wird, als ein Branntwein, aus der Heffen gemacht) zu Herbstzeiten mit neuem Wein oder Most jähren lassen, gibt überaus liebliche Weine. Und werden die neuen Weine auch viel eher klar, als andere Weine, da keine Spiritus mit gejohren seyn. Die Ursache ist diese, weil alle Weine einen sauren Weinstein haben, davon die Weine ihre liebliche Säure bekommen, aber immer der eine Wein mehr als der andere, nachdem der Ort, da der Wein gewachsen, oder zeitig worden ist; dann je zeitiger die Weine, je weniger Weinsteine sie haben, je unzeitiger aber, je mehr Weinstein. Die Spanischen Weine haben gar keinen Weinstein, weil die Trauben überzeitig reif werden. Die Französischen haben zwar etwas, doch kaum halb so viel, als die deutschen Weine, die nimmer, oder doch selten, so überzeitig werden, als die Spanischen und andere deutschen Weine wegen ihrer lieblichen Säure viel anmüthiger zu trinken seyn, als die fetten Spanischen oder Französischen, also seynd auch hingegen diejenigen Weine, welche gar zu sauer und unzeitig geblieben, desto unlieblicher, und haben zu viel sauren Weinstein bey sich, welcher durch seine Säure die Weine ringert, und unlieblich zu trinken machet. Dazu haben auch alle solche saure Weine, weilen sie nicht recht zeitig seyn, wenig Spiritus, und werden darum so leichtlich schimmlicht, zähe, und kühnicht, und verderben. So man aber einen tartarisirten Spiritum Vini damit jähren lässet, so erlanget der Wein durch den Spiritum seine Stärke, und durch den gebrannten Weinstein, darüber der Spiritus abstrahirt, und eine feurige Krafft daraus gezogen, einen Niederschlag der übrigen Säure, dem ein gebrannter Weinstein oder Weinheffen alle Säure entgegen ist, also, daß man auch einem sauren Eßig seine Säure damit benehmen kan, wann man es hinein thut. Darum tödtet das feurige Wesen, so der Spiritus aus der gebrannten Weinheffen gezogen, die gröbste Säure in dem Wein, daß dieselbige in Gestalt eines Weinsteins zu Boden fället. Kan also füglich durch den Spiritum Vini acolisatum die Säure in den unzeitigen Weinen wieder gefället, und auch zugleich dadurch verstärket werden, welches wahr und gewiß ist.

147.

147. Corallen zu machen.

Nimm weisse Ochsenhörner, feile sie wohl, bis nichts Unsaubers mehr daran ist, stoß solche klein zu Pulver, mache hernach eine Laugen von Eschbaumenholz, thue das Pulver darein, lasse es fünf Tage stehen, nimm Zinober, so mit Wasser wohl zerrieben, vermische es mit diesem Pulver so lange, bis es die Farbe einer Corallen hat, nimm darnach diesen Taig, formire Corallen daraus, und polire sie glatt und sauber.

148. Zerbrochene Corallen ganz zu machen.

Pulverisire sie klein, und mache mit Pomeranzensafft einen Taig daraus, lasse ihn also zwey Tage stehen, hernach formire aus diesem Taige Corallen, lege darauf den Schaum, den die Corallen in dem Pomeranzensafft gemachet haben, sind sie nicht genug gefärbet, so zerreibe Zinober, und reibe die Corallen damit, bis sie genug roth sind, wickle sie darnach in ein Tüchlein, und lege sie vierzehen Tage in einen Mist, so werden sie schön und hart.

149. Den bleichen Corallen ihre verlohrne Farbe wieder zu geben.

Nehme zwey welsche alte Nüsse, stosse sie zu Pulver, und reibe darunter Salis Nitri anderthalb Quintlein, schütte solches auf ein wüllenes Tuch, und reibe die Corallen wohl damit, so werden sie wieder schön, oder hänge sie in ein heimliches Gemach zimlich tief hinab, und lasse sie etliche Wochen darinnen hangen, so werden sie wiederum schön roth.

150. Ausführliche und ganze Nachricht von gegossenen Lichtern.

Nehme ein Viertel ungelöschten Kalch, thue solches in einen Kübel, und schütte nach und nach 4. bis 5. Maas frisch Wasser daran, doch so, daß der Kalch nicht zu schnell übergossen wird, und noch 3. oder 4. Maas übrig bleibt, und lasse ihn fallen, bis das Wasser hell ist. Nach diesem nehme gebrannten Salpeter, Salmiac, Borax, gebrannten Alaun und Sal genit. jedes für 1. kr. samt 2. kr. Gampher Diese 5. Stücke verstosse wohl und thue sie in ein kleines Häfelein, schütte vier bis fünf Ventausen voll von dem besten Weinbranntenwein darein, decke es zu, und lasse es auf einer kleinen Glut aufkochen. Alsdann nehme dieses aus dem Häfelein, und schütts in einen Hafen, und drey bis vier Maas

von dem hellen Kalchwasser darzu. Solte das Wasser einen Schaum haben, so muß es durch ein Tüchlein geseyhet werden. Zu einem Centner Unschlitt nimmt man eine Maas von diesem Wasser, und also zu 50 Pfund ein halb Maas und ferners. Auf diese Weise schütte das Wasser an das Unschlitt, thue es über das Feuer, und lasse es sieden, bis das Unschlitt schön ausgeloffen ist. Wann es erst beschriebener massen ein wenig gesotten hat, so thue solches, wenn schon noch nicht gar alles vergangen ist, von dem Feuer, rühre es ein wenig um, bis die Stücklein vollends vergangen seyn, und laß es stehen, bis es nicht mehr heiß ist. Wann hernach die Mödel gerüstet, und die Dächte eingezogen sind, so giesse solche gemach, daß die Mödel nicht überschüttet werden, laß solches stehen, bis man den Deckel herab thun kan; drucke das Unschlitt auf den Deckel, und wann die Lichter kalt sind, die Lichter selbst mit dem Finger in den Model ein wenig unter sich, und ziehe sie heraus. Solte der Dacht abbrechen, so stosse die Mödel in ein heiß Wasser, aber nicht zu lang, und schüttle ein wenig, so geht das Licht gleich heraus. Hernach henke solche in die Lufft, so werden sie schön weiß, und halten sich lang. Das obige angemachte Wasser hält sich ein ganzes Jahr, wann es nur nicht in denen Hundstägen gemacht wird, in welchen es sich nicht hält. Der Branntenwein macht, daß die Liechter hell brennen, die fünferley Pulver machen die Liechter hart, und das Kalchwasser weiß; die Dächt müssen von Baumwollen, aber das Garn nicht gezwirnt seyn, sondern man nimmt sie nur Fadenweis, nachdem man will. Wann sie gar hell brennen sollen, nimmt man einen einigen Faden gebleicht leinen Garn dazu. Es ist aber wohl Achtung zu geben, daß das Unschlitt, wann es gegossen wird, nicht viel unruhig gemacht werde, sondern man muß es gar sachte abnehmen sonsten spritzen sie. Wann man im Schöpfen zu tief hinein langt, so wird es gar unruhig. Wann du aber nicht mehr so viel Unschlitt hast, so lasse es gestehen, das Wasser ablauffen, und alsdann wieder vergehen, und giesse sie vollends. Wann das Letzte zu viel Baumwollen an sich geschluckt hätte, so seyhe das Unschlitt durch ein Tüchlein; so kanst es wieder brauchen. Es müssen auch die Dächte ein wenig mit Unschlitt geschmiert, und nicht gar zu wohl gedrehet seyn. Das angesetzte Wasser kan öfters mit hellem Kalchwasser angefüllt werden, so daß man

sechs

sechs bis sieben Centner davon machen kan. Solte man aber in den Hundstägen Liechter machen, und kein solch angemacht Wasser haben, so darf man nur das Kalchwasser allein nehmen, weil man das obige Wasser nicht in den Hundstägen ansetzen darf; sonsten würden die Liechter alle zerspringen. Wann man unausgelassenes Unschlitt hat, und will es auslassen, so hack und thue es über, und schütte einen guten Schoppen Wasser darab, laß solches schön ablauffen, seihe die letzte Grüben, prägle sie wieder, und brauche das Brandunschlitt auch. Wann man viel dergleichen Grüben hat, kan man sie auf der Oelmühlen auspressen lassen, es geht noch viel heraus.

151. Federblumen zu machen.

Nehme schöne weisse Federn von dem Rücken der Gänse, oder unter den Flügeln, thue das Raue unten davon, darnach beschneide sie vornen, und zäckle sie aus, wie die natürliche Nägelein seyn. Ferner binde sie Büschelweis in der Grösse wie zweyfache Nägelein, und nehme zu einer Nägelblume fünf oder sechs Büschelein, in das eine Büschelein binde etliche einzele Zäser von einer Feder, krause sie, daß es wie der Butzen im Nägelein wird. Alsdann binde dieses an einen Stiel vom Banddrath, und die vier oder fünf andere neben herum, daß es ein recht Nägelein wird. Nach diesem nehme grosse einzele Federn, und binde eine nach der andern verkehrt herum, damit man nicht siehet, wie sie gebunden seyn, und mache von einem Stücklein ausgezäckelt Wachspapier die Hößlein, schneide aber zuvor die allzu lange Federn unten herum ab. Willst du sie gesprengt machen, so nehme ein zartes Mahlerpinselein, und sprenge sie damit. Man kan Charmin oder Kugellack, oder Zinober, oder Mine, oder was man will, mit Wasser angemacht dazu nehmen, und die Federn auf der äussern Seiten dadurch ziehen, und an dem Geschirrlein wieder abstreichen, oder eben aufstreiffen, damit kommet es gespringt heraus. Am besten aber ist darzu der Zinober, mit süsser Milch angemacht. Doch müssen die Federn noch ganz ungebunden seyn, ausser diejenige, welche man mit Carmin sprengt, welche auch nach dem Binden mit dem kleinen Pinselein gemacht werden können. Es ist dieses auch darum besser, weil der Carmin etwas theuer ist, und man auf diese Art weiter damit kommt. Man kan auch Nägelein von ganz weissen Federn machen. Die gelben Federn macht man also: Man thut in ein Tüchlein Gorkenmeel

meel nur vor 1. kr. und bindet das Tüchlein zu, schüttet Wasser darüber, und legt einer welschen Nuß groß Alaun dazu. Dieses giebt eine schöne Farbe, in welche man die Federn zweymahl 24. Stund an einen warmen Ort legt; so werden sie schön, oder man kan auch Eßig daran schütten, und keinen Alaun dazu thun, wenn man im Gelben wechseln will. Die dunkelgelben färbt man mit Orlian, und nimmt auch nur vor 1. kr. reibt solchen in dem Mörser, oder auf einem Reibstein sehr zart ab, und macht ein helles Läuglein darzu, schüttes es daran, und läßt es sieden. Eine Weile hernach, wann es wieder kalt ist, legt man die Federn hinein, und stellet es an einen warmen Ort. (Aus dieser Farbe kan man auch Oster-Eyer machen.) Oder wann man keine schöne helle Laugen hätte, könnte man es auch mit Alaun probieren. Zu denen rothen Federn nimmt man Fernabock, für 1. kr. thut Wasser an die Spähne, und lässet sie übernacht weichen, setzet sie hernach auf Kohlen, und läßts mit einer welschen Nuß groß Alaun aufkochen. Nach diesem seiht man es durch ein Tüchlein, und legt die Federn in die Farbe, bis sie schön sehen. Zu dunkelroth kan man Prisillenspähn nehmen, und wie mit denen andern Farben verfahren. Will man die Farbe von Fernabock noch schöner haben, so weicht man für einen ganzen oder halben Kreützer solcher Spähne in Milchsäure, die von gestandenen Milchen abgeloffen ist, über Nacht, läßt es aufkochen, thut ein Stücklein Alaun darzu, seihet es, wann es halb eingesotten ist, durch ein Tüchlein, läßt es kalt werden, und thut noch ein wenig gestossenen Alaun und Gummi darein, und läßt es noch einmahl aufkochen, bis einem die Farb gefällt. In diese legt man die Federn nicht gar zu heiß, und läßt sie liegen, bis man meynt, daß sie die Farbe recht angenommen haben. Zu dem Blauen nimmt man Bergblau, reibt es im Mörser oder auf einem Reibstein zart ab, macht es mit Gummiwasser an, und überstreicht die Federn damit. Zu den Rosen schneidet man die Blätter von Federn rund geschnitten, in der Grösse und Form wie die Rosenblätter, innen klein und aussen immer grösser, biegt sie mit einem stumpfen Messer untersich, alsdann binde zwey oder drey solcher Blättlein nebeneinander mit Silberdratenen Stielen an, mache in die Mitte von gelben Federn einen Butzen, und binde zuerst die kleinste, hernach immer grössere Blättlein um den Stiel her, und zwar so lange, bis die Rose recht ist. Die weisse Rosen färbt man mit Carmin inwendig nur ganz blaß, nach Art der

weissen

weissen Rosen. Die gesprengte macht man auch mit Carmin, welcher mit Gummiwasser angemacht seyn muß. Zu denen grünen Blättern und Laubwerk nimmt man weiß Wachs und distilirten Grünspahn mit ein wenig Gorkenmeel, damit sie hübsch hell werden. Dieses alles läßt man untereinander recht vergehen und sieden, seihe es hernach durch ein Tüchlein, und ziehet das Papier also heiß auf der Kohlen durch die Farbe, und gleich auch durch frisch Wasser.

152. Weisse Spitzen ganz trocken zu waschen.

Stecke die Spitzen auf ein grosses Würkküssen, daß in ein jedes Löchlein eine Glufe zu stecken kommt; bestreue sie hernach mit dem Pulver von Fraueneiß und reibe sie mit einem zarten Zahnbürstlein, bis man meint, daß aller Schmotz davon seye; alsdenn thue sie von dem Würkküssen herunter. Sie werden wieder wie ganz neue Spitzen.

153. Goldene Borten und Spitzen zu waschen.

Nehme Venedische Seifen, schlage solche nur mit den Händen in laulicht Wasser ab, bis sie alles vergangen ist, dann mache den Spitz oder Borten auch naß mit lauem Wasser, hernach schmiere die schaumichte Seife auf die Spitzen, und schlage sie auf das Mangholz zwischen einem Tuch, und mange es, nehme es wieder vom Mangholz, und schmiere sie wieder mit dieser Seifen, und thue es wieder, bis du meinst, daß der Schmotz heraussen ist, alsdann lasse es trocknen, und wann der Spitz oder Borten trocken sind, so mache ein wenig Honig und Safran untereinander an, und fahre damit ganz gelind über die Spitzen, und damit auf das Mangholz, und mange es, thue es wieder herab, und schmiere es noch einmahl und fahre aber ganz gelind mit dem angemachten Safran und Honig über die Spitzen, und mange es wieder, hernach nehme sie herab, und lasse sie trocken werden, und wann die Spitzen oder Borten trocken seyn, so mange sie noch einmahl, alsdann sind sie recht.

154. Eine Plattenkammer schön roth, und die Plättlein wie neu zu machen.

Wasche die Plättlein mit warmem Wasser, daß kein Wust mehr zu sehen ist; alsdann nehme für zwey Kreutzer Hausroth, stosse es klein, lasse für ein Kreutzer Leim im Wasser vergehen, mache mit diesem Leimwasser die Farbe an, bis sie recht ist, und bestreiche mit einem Kehrwisch die Plättlein.

155. Rothe Corallen zu putzen, und schön glänzend zu machen.

Nimm Trippel, reibe ihn mit Baumöl auf einem Reibstein zart ab, bis es genug ist, thue ihn hernach in ein Mahlertiegelein, damit reibe die Corallen, bis sie schön glänzend werden, putze sie wiederum sauber ab, darnach nimm einen andern Trippel, welcher gleich auf einem Marmel mit frischem Wasser ist abgerieben worden, diesen reibe in einem Mörser ab, daß er zu einem Staubpulver werde, dieses Pulver streue ein wenig auf ein gelind Leder, stecke jede Coralle besonders an ein gespitztes Höltzlein, und polire sie so lange, bis sie recht schön glänzend werden, denn trockne den Staub mit einem gelinden Tüchlein von dem Pulver sauber ab, so werden sie recht schön und glänzend werden.

156. Aus vielen kleinen Perlen grosse zu machen.

Man nimmt Weineßig, der neunmahl destilirt ist, in einen Kolben, thut die Perlein darein, setzet sie in einen Roßmist, lässet sie etliche Tag putrificiren, thut sie heraus, so sind sie weich worden, denn machet man einen Model von Silber so groß man die Perlein haben will, der muß inwendig verguldet seyn, mache mitten durch den Model ein Löcklein, daß man eine Sauborsten durchstechen kan, drucke den Taig in den Model, durchstich sie, weilen sie noch weich sind, laß sie stehen, so werden sie hart, dann destilire ein Wasser von Menschenblut, lege die Perlein darein, so werden sie gar schön klar.

Oder:

Man nimmt gute frische Limonien, schneidet sie voneinander, und presset den Safft heraus, den thut man in ein Glas wohl vermacht, setzt ihn an die Sonnen, bis er sich gar rein glarificiret, darnach nimmt man kleine ungelöcherte Perlein, stösset sie gar klein zu Pulver, wäschet sie rein, und solviret sie alsdann aus gemeldtem Limoniensafft, daß sie werden wie ein weisser Brey, alsdann machet man feine runde Perlein, fesselt sie an einen Drath von feinem Silber, und drucket sie in den gemachten aufgelößten Perlen-Liquor, hänget sie an die Sonnen, lässet sie trocken werden; wann sie trocken sind, überziehet man sie wieder mit den solvirten Perlen, und lässet sie abermahlen an der Sonnen trocknen, das thut man so offt und viel, bis die Perlein die Grösse erreichen, die beliebt. Sie werden gar schön, bekommen ihren rechten natürlichen Glanz, wie die rechten Perlein.

157. Allerhand Edelgesteine, so im Silber eingefaßt, zu putzen.

Nimm von den zarten Rieben aus dem abgekochten Schafbein, diese brenne auf einem eisernen Blech, das über und über wie eine Kohlen glüet, nachmahls stosse sie in einem Mörser zu Pulver, reibe es auf einem Reibstein mit gutem Brandwein zart ab, laß es wieder auf dem Reibstein trocken werden, reibe es wieder in einem Mörser trocken ab, daß es ein Pulver so zart als ein Staub wird, dieses Pulver thue gleichfalls auf ein Leder und Bürstlein, und reibe das Schmuckwerk damit, so wird es so glänzend als ein Spiegel werden, alsdann putze den Staub mit dem zarten Pinsel wieder heraus.

158. Glatte Sachen von Silber, so ausgebreitet sind, schön zu putzen.

In solchen Silbersachen muß man fleißig beobachten, ob die Stück ausgebreitet, oder glänzend gewesen sind, oder ob sie gleich von der Arbeit her matt gelassen worden, diese beyde müssen, jedes auf eine besondere Weise, geputzet werden. Diejenige Stücke, so glatt sind, putze also: Nimm reine Kreiden, stoß sie gröblicht, laß sie alsdann dürr werden auf einem laulichten Ofen, hernach stosse sie zart, daß sie könne durch ein Haarsieb geschlagen werden. Wann du sie nun also durchgetrieben, so nimm ein lind Leder, und streue ein wenig von der gestossenen Kreiden darauf, reibe das Silberstuck, so stark du kanst, damit, so wird es Spiegelglänzend wieder werden, den Staub von dem Pulver kanst du alsdann mit einem gelinden Pinsel abkehren.

159. Silbergeschmeid, so matt ist, zu putzen.

Wann du Silbergeschmeid, so matt von der Arbeit gelassen worden, putzen willst, so nimm einen gelben Sand oder Erden, welchen man sonsten Scheuersand nennet; wo du diesen bekommen kanst, darfst du ihn nur gleich also nehmen, ist aber solcher nicht zu bekommen, so nimm gemeinen gelben Sand, reibe diesen ab, oder stoß ihn in einem Mörser so zart, daß du ihn durch ein Haarsieb schlagen kanst, alsdann thue ihn in ein Tiegelein, gieß ein wenig frisches Wasser darüber, daß er so dick als ein dickes Mues wird, alsdann nimm ein leinen Tüchlein, und scheure das Silbergeschirr damit, so wird es recht schneeweiß und schimmernd werden. Kanst du aber obgedachten Sand nicht bekommen, so nimm

zwey Ziegelstein, reibe diese aufeinander ab, so wird sichs darzwischen wie ein zart Mehl zermalmen, mit diesem Sand kanst du auch die Silbergeschirr putzen.

160. Das gesponnene Silber wieder zu putzen.

Nimm Federweiß, lege es in das Feuer, lasse es glühen, daß es als wie ein Kohlen glühet, darnach nimm es wieder aus dem Feuer, laß es kalt werden, und stoß es zu subtilem Pulver; mit diesem Pulver kanst du das gesponnene Silber auf das schönste putzen.

Oder:

Nimm Kratfmehl, stoß es zu Pulver, schlag es in einer hölzernen Büchsen durch ein Tuch, daß es so zart als ein Staub wird, mit diesem Pulver reibe trocken das silberne Gezeug, so wird es wieder schön weiß und glänzend werden.

161. Perlen so verdorben sind, wieder schön weiß zu machen.

Nimm distilirten Weineßig vier Loth, Scheidwasser drey Loth, vermische es zusammen in ein flach irden Geschirr, lege die Perlein darein, bis sie weiß werden, nimm sie alsdann gleich heraus, dann so du sie zu lange liegen lässest, so werden sie zerfressen, laß sie alsdann an der Sonnen trocken werden.

162. Perlen zu waschen in der Milch.

Nimm die Perlein, schnüre sie an einen seidenen Faden zimlich weitläuftig, leg sie in eine gute Milch, laß es also zusammen in einem geglästen Häfelein sieden, alsdann schabe venedische Seifen darein, und wasche sie so warm, als du die Hände darinnen erleiden kanst, wohl, darnach wasche sie aus kaltem Wasser wohl aus, daß die Löcher nicht verstopfet werden, nach diesem reibe sie mit einem zarten leinen Tüchlein ab, so werden sie schön glänzend werden: Nimm aber wohl in Obacht, daß du sie nicht ehender von dem seidenen Faden abnimmst, bis daß sie ganz trocken werden, dann sonsten verstopfen sich die Löcher, und ist ihnen hernach übel zu helfen.

163. Alte Perlein wiederum schön glänzend zu machen.

Man nimmt die alten Perlein, stecket sie in einen Taig, und backet sie mit dem Brod, so findet man sie hernach wiederum schön und klar.

Oder:

Man nimmt von dem Thau, den man im Mayen auf dem Rettich und Salat findet, weichet die Perlein einen Tag lang darinnen, und bestreichet sie darmit, so werden sie wiederum hell und glänzend.

Etliche legen die alten und gelben Perlein in Spiritus Vitrioli, darvon gehet ihnen die grobe Haut ab, sie müssen aber nicht lang darinnen seyn, sonst werden sie kleiner, und gehet ihnen etwas am Werth ab. Andere nehmen Alabasterpulver, weisse Corallen, weisses Weinsteinpulver, und weissen Vitriol, damit reiben sie die Perlein, so erlangen solche ihren verlohrnen Glanz auf das schönste wieder.

164. Einen bleichen Türkis, der seine schöne Farbe verlohren, dieselbe wieder zu geben.

Man sagt für gewiß, so man einen bleichen Türkis wiederum schön blau machen will, soll man solchen auf ein paar Tag in süsses Mandelöl legen, und bey gelinder Wärme stehen lassen. Oder man leget den bleichen Türkis in eine Ampel mit süß Mandelöl, stellet ihn in eine temperirte und laue Asche zwey Tag lang, so wird er wiederum schön werden. Die orientalischen Türkis sind die besten, man findet sie auch in Spanien, Deutschland, Böhmen und Schlesien, die aber mehrentheils auf weißlicht und grünlicht sich ziehen.

165. Allerhand Edelgesteine, so in Silber eingefasset auf das schönste wiederum zu putzen.

Man nimmt von jungen Lammsköpfen die Beine, und lässet es bey einem Hafner in seinem Brennofen mitbrennen, hernach auf seiner Mühle ein paarmahl mit herabmahlen, daß sie so subtil als das schönste Mehl werden, darvon thut man nun auf ein Leder und Bürstlein, und reibet das Schmuckwerk darmit, so wird es darvon so schön glänzend als ein Spiegel werden, alsdann kan man den Staub mit einem zarten Pinsel wieder heraus putzen.

166. Pest = Brandtenwein oder köstliches Elixier das Leben lang zu erhalten des Fürsten von ***

Nehme der besten Aloes Succ. Thren. 2. Loth, Rhabarbara ein halb Loth, Terra sigillata, Tormentil, Angelica ein Quintlein, Saffran, Myrrhen, Lerchenschwamm, Zitwar, Enzian, jedes ein halb Quintlein, Theriac des besten ein Loth, stosse diese Stück alle klein, räde sie durch ein Sieblein, schütte eine halbe Maas des besten Weinbrandtenweins darüber, und thue, weilen die Myrrhen und Aloe sehr bitter, ein Vierling Zucker in ein Viertelein Rosenwasser, lasse es auf dem Feuer zergehen, verschaume es wohl und schütte es in die andere Species, daß es desto lieblicher werde. Das Glas

decke wohl zu und stelle es an die Sonne, oder in einen andern warmen Ort 14. Tag lang, und schüttle es alle Tage wohl auf, bis die Species und der Brandtenwein einander wohl angenommen, und es eine rothe Farbe bekommt. Alsdann filtrire es, so ist es gut. Der Gebrauch davon ist folgender: 1.) Alle Tage Morgens oder alle 24. Stund soll der Mensch 1. Löffel voll einnehmen, etwan in einem Halbgläslein Wein oder in was er will, so ist er 24. Stund vor der Pest sicher: oder so jemand die Pest selbsten anstossete oder *NB.* ein giftig Fieber, der nehme alsbald einen halben Löffel voll dieses Elexiers ein und schwitze wohl darauf, so wird er durch GOttes Hülf gesund. Es ist schon an vielen probiret und gut befunden worden. 2.) Bringt es dem Menschen das Gedächtnuß, wehret dem Gliederweh und Grimmen, wer darzu geneigt ist, behält den Leib in steter Oeffnung, und *NB.* in besserer Gesundheit. Ja wer dieses Präservativ gebraucht, bedarf keine andere Mittel und Arzney. 3.) Wann sich ein Mensch übel befinde durch überflüßig Essen und Trinken, der nehme alsbald einen Löffel voll ein, schwitze eine Stunde darauf, so geneßt er von Stunden an, es seye was Complexion einer ist, sonderlich ist es auch gut vor die Galle, wer damit behafft ist. *NB.* Es dürfen auch die Kinder von 2. Jahren bis ins höchste Alter dieses Präservativ gebrauchen. Es ist auch trefflich gut vor die Weibspersonen, sonderlich wenn sie böse Mägen haben.

167. Gichtwurzelpulver.

Man sticht im Martio vor Aufgang der Sonne an dem Tag, an welchem das neue Licht eintritt, die Wurzel von Gichtrosen mit Gold ab, dörret sie also ungewaschen, zerschneide sie und machet sie endlich zu zartem Pulver. Wann man solches Gichtwurzelpulver gebrauchen will, wird es zuvor mit andern Sachen auf folgende Weise vermischt.

2. Theil Gichtwurzelpulver, 1. Theil Ungar= und Marggräfisch Pulver und 1. Theil präparirt Hirschhorn.

Diese 3. Species vermischt man wohl, gibt den Kindern 2. Tag vor und 2. Tag nach einer jeden Mondsveränderung zum Exempel vor und nach dem Neumond, ersten Viertel zc. Abends und Morgens ein Messerspitz voll in ein wenig Gichtrosen= oder Violensafft, und Gichtrosenwasser angefeuchtet ein, und continuirt also eine Zeitlang damit.

168. Köstliches Pulver, dessen Krafft und Würkung nachstehende ist.

Es reiniget Anfangs das böse Geblüth, es vertreibt die Schmerzen des Haupts, macht frisch Hirn, stärket Herz, Lung und Leber, reiniget das Milz, treibt den Schleim aus dem Hals und Magen, macht leicht um die Brust, nimmt hinweg alle innwendige Krankheiten, stärket die Adern, Herz und Magen, machet gute Dauung der Speise, es vertreibt die Fieber aus dem kalten Herzen, reiniget die Blasen, macht wohl Harnen, treibt von dem Menschen den Stein, er sey weiß oder roth, klein oder groß, so wird er von ihm gehen wie Sand, reiniget die Därm, hält den Menschen stets offenen Leibs, vertreibt den Schwindel und Wassersucht, insonderheit ist der Mensch verwahrt vor denen Schlagflüssen, solches ein Vierteljahr probirt, ist mit Verwunderung zu sehen, es erhält einen Menschen bey beständiger Gesundheit.

Nehme Macis 1. Loth, Zitwar ein Loth, Adelwurzen ein Loth, Calmus ein Loth, präparirt Hirschhorn ein Loth, Rebarbara ein Loth, Citronenschelfen ein halb Loth, Pomeranzenschelfen ein halb Loth, Cardemomen 1. Loth, Kemmichsaamen ein Loth, Peterlingsaamen 1. Loth, Wachholderbeer 2. Loth, vom besten Zimmet 1. Loth, weissen Ingwer ein halb Loth, Ehrenpreiß ein Loth, Cardobenedicten ein Loth, Centaurium ein Loth, fein Canarizucker oder weissen Candi ein halb Pfund nach Belieben süß zu machen, alles zusammen gepulvert, und durch ein Florsieblein geräden, alle Morgen 2. Messerspitz genommen, und zwey Stund darauf gefastet.

169. Das rothe Pulver, die Goldtinctur genannt.

Nehme der allerschönsten Minera Cinabris, (ist schwehr zu bekommen, das Loth in Wien kostet ein Ducat) ein Loth des allerschönsten Cinabris-Antimonii eben so viel, zerreibe ein jedes subtil wie Mehl in einem Glasmörsel oder auf einem Mahlerstein mit gutem Rosenwasser sehr lang, daß es wie die feinste Mahlerfarb wird. Man kan auch nur einen Messerspitzvoll nehmen und abreiben, wann es in einem mössenen Mörsel zimlich klein gestossen worden, thue das klein geriebene auf ein Papier, und laß auf einem Ofen trocken werden, und zerreibe es wiederum in einem gläsernen Mör-

sel, daß es wie Staub wird, und zwischen den Zähnen nicht knirschet, hernach reibe vier Loth vom schönsten Zucker wie Mehl, thue vom besten und schönsten Zimmetöl, ein Quintlein dazu, vermische dieses alles sehr wohl untereinander, und reibe es so lang in einem gläsernen, oder in Manglung dessen in einem mössenen Mörser, bis es hochroth und zu so subtilem Pulver wird, daß es auf der Zungen zergehet, wie Butter, so ist die Tinctur fertig.

170. Besonderer Violensafft.

Zopfe Violen sauber ab, wieg die abgezopfte Blättlein, und noch so schwer frisches Bronnenwasser, thue dieses über das Feuer, und laß es siedig werden, schütte das Wasser an die Blättlein, decks zu, und stelle es auf den warmen Ofen, und rühre es offt um, laß es also aneinander ohngefehr 5. Stund stehen, drucke es hernach aus, wieg die ausgepreßte Brühe wieder, und noch so schwer Zucker als die Brühe ist, thue Wasser nach Gutdünken in einer Pfannen über, und den Zucker darein, laß ihn so lang sieden, bis du meinest, es seye kein Wasser mehr darbey. Wann er eine Weil gesotten hat, daß der Schaum oben schwimmet, so seihe ihn durch ein Tuch, schütt ihn wieder in die Pfannen, laß ihn sieden, und nimm einen flachen Schaumlöffel oder Schäuffelein, das Löcher hat, tunke ihn in den Zucker, und siehe, ob es Fädlein gebe. Wann du nun meinest, er seye ziemlich gesotten, so tunke den Löffel recht darein, und schlenze ihn auf ein Zinnblatt. Wann er nimmer lauft auf dem Zinnblatt, so ist es genug. Alsdann schütt ihn gleich in die Brühe, und rühre ihn immer um, daß er nicht zusammen lauft, und rühr so lang, bis er nimmer riecht. Alsdann laß ihn stehen, bis er kalt ist, leere ihn in Gläslein, die enge Hälslein haben, und thue frisch süß Mandelöl, oder Baumöl darauf, binds wohl zu, und thu es an ein kühles Ort. Er bleibt lang gut, und wird gar schön und blau. Du must aber sauber damit umgehen, sonst verlieret er die Farb und stehet ab; du must deßwegen auch ein Zinngeschirr nehmen, das nicht sauer ist, oder ein neu irrdenes Geschirr, und die Blättlein darein thun, und das siedig Wasser daran giessen, und so du es ausdruckst, so thue die Brühe in ein sauberes zinnernes Schüsselein, und nimm saubere Tücher darzu, und saubere zinnerne Schüsselein, daß keines schmotzig ist.

171. Ein Wermuthwein vor den Magen und Husten.

Zu fünfzehen Maaß Wein nimm folgende Stück, Wermuth, Leberkraut, Lungenkraut, jedes eine Handvoll, Cardobenedicten, roth Tausendguldenkraut, Melissen, Ehrenpreiß, Erdbeerkraut, braune Betonien, Majoran, Aaronkraut, (für dieses kan man auch Hirschzungen und Jspen nehmen) Beyfuß, jedes eine halbe Handvoll, Wegwartwurzel, Benedictwurzel, Alantwurzel, Bibernellenwurzel, jedes 1. Loth, Zimmet ein halb Loth, Jspen auch eine halbe Handvoll. Thue diese obbeschriebene Sachen in ein Säcklein, und mit demselben in ein Fäßlein, giesse den obbeschriebenen Wein daran, laß ihn etliche Tage stehen, und trinke ihn nach und nach, jedesmal ein Glas voll, vor dem Mittagessen.

172. Gelbes Eiß.

Färbe ein paar Löffelvoll Schleenblüthwasser mit etwas Safran, thue gestossenen Canarizucker darunter, bis es sich streichen läßt, und verfahre damit, wie erst gedacht worden.

173. Braun Zimmeteiß.

Rühre schlechten gestossenen Zucker unter ein paar Löffelvoll Wein, und thue so viel gestossenen Zimmet dazu, bis es braun genug ist, bestreiche das gebackene damit und bringe es in eine schnelle Wärme, bis es glänzt.

174. Eiß von Ayerklar.

Nehme das Weisse von einem Ay, rühre es in einem kleinen Schüsselein, bis es ganz weiß sieht, thue genugsamen Canarizucker dazu, bestreiche Lebkuchen, Mandeldorten und Biscuit damit, und laß es in einer schnellen Wärme trücknen.

175. Weisse Citronen- oder Pomeranzenschaalen einzumachen.

Nehme die dickeste Schaalen von Pomeranzen, Citronen oder Adamsäpfeln, schneide sie in vier oder sechs Stücke, und thue das Fleisch samt den Kernen davon. Die Schaalen wässere neun Tage lang in frischem Brunnenwasser, seihe aber am fünften Tage das alte Wasser ab, und giesse frisches daran. Nach neun Tagen wirf sie noch einmahl in frisches Wasser, und wässere sie, bis sich die Bitterkeit aus den Schaalen gezogen hat, und die Schaalen ganz dünne und durchsichtig scheinen. Nach diesem nehme sie in eine kupferne ver-

zinnte Pfanne, schütte frisch Wasser darüber und koche sie, bis sie würbe und zart werden. Mache indessen einen Julep von einem Theil Zucker und drey Theil Wasser, lege die Schaalen darein, und lasse sie darinnen über einem gelinden Kohlfeuer kochen, daß sie genug haben. Alsdenn thue den Syrup davon, lege die Schaalen in ein Glas, giesse zimlich dicken Rosenjulep darüber, daß die Schaalen so hart als eine Rinde werden, und verwahre sie. Wer will kan auch ein wenig Ambra darzu thun.

176. Köstliche Magenlattwerge.

Nehme ein Pfund Drachenwurz, schäle sie recht sauber und schneide sie in dünne Scheiben, giesse natürlich rothen Wein daran, daß er darüber geht, und siede es wohl, doch nicht gar zu weich. Wende die Wurzel mit einem Tuch fleißig aus, hacke sie recht klein, räde es durch ein hölzern Sieblein; thue es in einen halben Schoppen wohl verschaumten Honig und etwas grob gestossenen Ingwer, langen und runden Pfeffer, Muscatenblüt, Galgant und Nägelein, jedes ein halb Loth, nebst einem Loth Zimmet dazu, mache eine Lattwerge daraus und verwahre sie.

177. Frische Citronen- oder Pomeranzenblüthe einzumachen.

Nehme anderthalb Pfund Zucker in einem Tiegel oder in eine Pfanne, giesse eine halbe Maas Aepfelsafft daran, und lasse ihn auffsieden. Thue die Citronen- oder Pomeranzenblüthe darein, lasse alles zu einem dicken Syrup miteinander einsieden, und verwahre Saffran und Blüth in einem saubern Gefässe wohl.

178. Ein sehr kostbares und approbirtes Mittel wider den Krebs.

Nimm *Aurum pigm. Margisith. Antimonium crudum* jedes 4. *Drachm.* Lerchenschwamm, *Vitriol. alb. calc.* jedes 4. *Drachm.* 4. Stück Laubfrösch, *Antimon. vitr.* 4. *Drach. Butyrum Antimon* 1. *Drachm. Sal. tattar. olc.* 4. *Drachm.* Alle diese Stück pulverisirt, und das *Butyr. Antim.* darunter gethan, hernach auf den Schaden gestreut, solches wird gewißlich seine gute Probe thun.



Register des zweyten Theils, über die Koch-Nachrichten.

A.

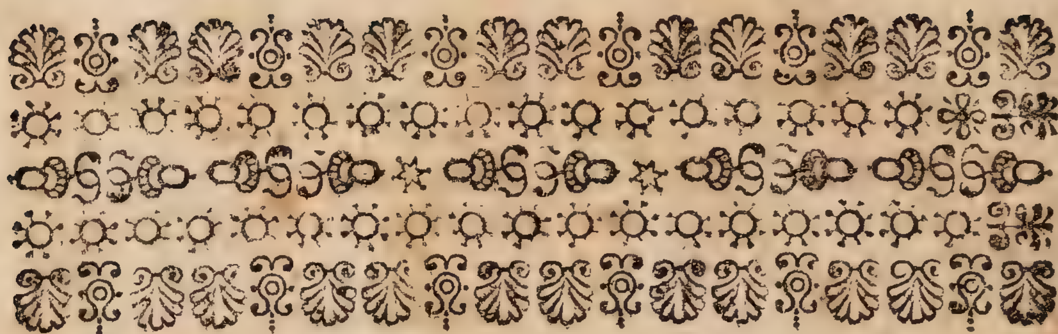
Böh-

Fleiner

Q

Zucker-





Zweytes Register,

über die

Haus-Apotecke.

A.

B.

